Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.02 «Физиология питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Физиология питания» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель дисциплины – дать будущим специалистам знания об основных принципах рационального, оптимального и функционального питания человека, выработать навыки планирования пищевого рациона, изучить основам сбалансированного питания. В результате изучения данной дисциплины студенты должны иметь основные понятия о потребительских свойствах тех или иных пищевых продуктов, иметь представление о химическом составе и энергетической ценности пищевых продуктов, их допустимых сроков, температур и условий хранения.

Задачи дисциплины - сформировать общие представления о строении и составе пищеварительной системы человека, о регуляторных механизмах подержания его гомеостаза, об основных болезнях, связанных с неправильным пищеварением на основе современных знаний о потребностях организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, характера физической нагрузки и других факторов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**  физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой, холодильной обработке и хранении.

**Уметь:**  конструировать пирамиду здорового питания, исходя из знаний пищевой ценности питания продуктов; пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и пищевой ценности продуктов питания; подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

**Владеть:**  методами составления рационов с использованием компьютерных технологий.

1. **Формируемые компетенции;**

ПК-1 - Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-15 - Устанавливание требований и приоритетов к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

ПК-25 - Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Раздел 1. Понятие о физиологии питания. Значение питания для здоровья человека:* Тема 1. История развитие науки о питании и эволюция питания человека. Тема 2. Роль питания в жизнедеятельности человека.

*Раздел 2. Физиология пищеварения:* Тема 3. Пищеварительная система человека. Тема 4. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем.

*Раздел 3. Пищевые вещества и их значение для организма человека:* Тема 5. Макро- и микронутриенты, их роль в питании человека.

*Раздел 4. Пищевая ценность основных продуктов питания*: Тема 6. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения

*Раздел 5. Основы рационального питания человека*: Тема 7. Теории и концепции питания.

*Раздел 6. Питание различных групп населения:*Тема. 8. Питание различных групп населения

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, Лечебно-профилактическое и диетическое питание, Технология организации общественного питания за рубежом, Санитария и гигиена питания

Объем дисциплины 5 з.е./180 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часа лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 3 сем. – экзамен.

Семестр – 3.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г.