Аннотация рабочей программы дисциплины *«Физиология питания»*

специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.02 ФГОС СПО.

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

Цель дисциплины – усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений в области физиологии человека, рационального, оптимального и специального питания, которые будут использованы в последующем в профессиональной деятельности, а также формирование компетенций. 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:

**Уметь:**

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

**Знать:**

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
* методики составления рационов питания.

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

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

*Раздел 1. Основы физиологии питания*

Тема 1.1. Введение. История развитие науки о питании и эволюция питания человека

Тема 1.2. Роль питания в жизнедеятельности человека

Тема 1.3. Пищеварительная система человека.

Тема 1.4. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем.

Тема 1.5. Пищевые вещества и их значение для организма человека.

Тема 1.6. Антиалиментарные факторы питания.

Тема 1.7. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения.

*Раздел 2. Теории и концепции питания. Принципы использования функционального питания в технологии приготовления пищи и в питании различных групп населения*

Тема 2.1. Теории и концепции питания.

Тема 2.2. Функциональное питание, или концепция здорового питания или позитивного питания.

Тема 2.3. Характеристика биологически активных веществ и пищевых добавок.

Тема 2.4. Питание различных групп населения.

Тема 2.5. Приемы сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и сырья при хранении и обработке

Тема 2.6. Пища как потенциальный источник вредных для организма человека веществ.

1. **Объем дисциплины:** 76 (в том числе ауд.– 52, см. р. – 24).
2. **Форма промежуточного контроля:** дифференцированный зачет
3. **Семестр**: 2

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Антипьева М.В.