

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.

2. 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 сроках, температур и условий хранения.

Задачи дисциплины – сформировать общие представления о строении и составе пищеварительной системы человека, о регуляторных механизмах поддержания 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.

3. 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.

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

Раздел 1. Физиология питания

Тема 1.1. Теоретические основы физиологии питания

Тема 1.2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи

Раздел 2. Рациональное питание

Тема 1.3. Пищевая ценность основных продуктов питания.

Тема 1.4. Основы рационального (здорового) питания

Тема 1.5. Основы рационального здорового питания различных групп населения

Раздел 3. Лечебно-профилактическое питание

Тема 3.1 Лечебное и лечебно-профилактическое питание

5. Объем дисциплины: 60 (в том числе ауд.—42, см. р. – 14).

6. Форма промежуточного контроля: дифференцированный зачет

7. Семестр: 2

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова П.А.