

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП. Физиология питания**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного**  
**питания (срок получения СПО 3 года 10 месяцев)**

**1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина «Физиология питания» включена в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Физиология питания» относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения биологии при получении среднего общего образования.

**2. Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование навыка использования физиологии питания в профессиональной деятельности.

**3. Структура дисциплины**

Физиология питания для общих целей. Физиология питания для профессиональных целей.

**4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, объяснительно-иллюстрационные, организационно-деятельностные, ситуационно-ролевые, игровые.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**6. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -48 академических часов, из них аудиторская работа- 32ч., самостоятельная работа-16 ч.

**7. Формы контроля**

Экзамен- 3 семестр.

**8. Составитель:** Веселовский С.Ю.- преподаватель технологических дисциплин.

