

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

бакалавриат

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Физиология питания»

обязательная часть

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний по актуальным проблемам рационального питания, по качеству и безопасности пищевых продуктов, формирование готовности организовать питание граждан вне дома. Конечным результатом изучения дисциплины является обретение бакалавром теоретических знаний по основам питания человека, научно-практическим аспектам рационального питания, современным взглядам на питание здорового человека; по болезням, обусловленным нарушениями в структуре питания; по критериям пищевой и биологической ценности основных групп продуктов, по физиологии питания для осуществления деятельности в области общественного питания..
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о физиологии питания. Физиологические основы питания. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания. Основные пищевые вещества - макронутриенты. Основные пищевые вещества – микронутриенты. Витамины. Последствия нарушений в питании, алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания и их профилактика. Индивидуализированное питание.
Формируемые компетенции	ОПК – 4 ОПК-5
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Процессы и аппараты пищевых производств Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Технология продукции общественного питания Оборудование предприятий общественного питания Физическая и коллоидная химия Физика Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Биохимия Органическая химия Товароведение продовольственных товаров Санитария и гигиена питания Технология продукции общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Образовательные технологии	По видам учебной работы: - лекция; практическое занятие (разбор конкретных ситуаций, дискуссии, взаимообучение, кейсы); самостоятельная работа студентов; организация и проведение консультаций; проведение экзамена. По методам и принципам организации обучения: методы проблемного и проектного обучения; исследовательские методы; объяснительно-иллюстративные методы; тренинговые методы; участие обучающихся в научных исследованиях, конкурсах, выставках, олимпиадах, конференциях.
Форма промежуточной аттестации	экзамен