

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Физиология питания

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

формирование научного мировоззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, знаний о роли макро- и микронутриентов, о здоровом питании и средствах его обеспечения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание основы нормирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения, основные процессы обмена веществ в организме; роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микронутриентов в структуре питания;

умение рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

владение навыками составления рационов для различных возрастных и профессиональных групп; методами изучения питания в различных группах населения.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Химия, Микробиология и служит основой для освоения дисциплин: Биохимия; Пищевая инженерия.

3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-1 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на организацию и оптимизацию технологического процесса	ПКС-1.1 Использует нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы технохимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности; физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции	Знать: З1 физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции
		Уметь: У1 определять нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Владеть: В1 методы технохимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПКС-1.2 Пользуется стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: З2 методы исследования, приборы и другого оборудования для анализа свойств сырья и полуфабрикатов
		Уметь: У2 Использовать фундаментальные знания соответствующего раздела физиологии и биохимии в сфере профессиональной деятельности

	<p>биотехнологической продукции для пищевой промышленности; использовать методы технокимического контроля и испытания продукции в процессе производства</p>	<p>Владеть: В2 методами технокимического контроля и испытания продукции в процессе производства</p>
	<p>ПКС -1.3 Демонстрирует навыки проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции</p>	<p>Знать: ЗЗ Законы физиологии и способы их применения</p> <p>Уметь: УЗ Применять законы физиологии для приобретения новых знаний в области физиологии питания</p> <p>Владеть: ВЗ навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 3 семестр.