

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d740681

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 (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к дисциплинам обязательной части образовательных отношений учебного плана.

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития	Знать: 31 Современные методы оценки рациона питания и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции с учетом физиологических особенностей питания человека
		Уметь: У1 Определять фактический рацион питания обследуемых лиц различными способами с учетом физиологических особенностей питания человека
		Владеть: В1 Методами сбора, обработки информации с учетом физиологических особенностей питания человека
	ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: 32 Причины и последствия неадекватной обеспеченности организма человека жизненно важными макро и - микронутриентами
		Уметь: У2 Использовать фундаментальные знания соответствующего раздела физиологии и биохимии в сфере профессиональной деятельности
		Владеть: В2 Методами проведения прикладных научных исследований
	ОПК-2.4. Обладает знаниями по физиологии питания важнейших нутриентов для организации питания	Знать: 33 Законы физиологии и способы их применения
		Уметь: У3 Применять законы физиологии для приобретения новых знаний в области физиологии питания
		Владеть: В3 Знаниями физиологических процессов, протекающих в организме для

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

		своего профессионального развития
--	--	--------------------------------------

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 4 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Физиология питания _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано