

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: Технология пищевых производств

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физиология питания» являются:

- а) формирование знаний о физиологических механизмах процессов пищеварения, особенностях обмена веществ организма, роли питательных и минеральных веществ в структуре питания;
- б) выработка навыков анализировать режим питания и пищевой рацион;
- в) умение оценивать взаимосвязь особенностей рациона питания и здоровья человека.

2. Содержание дисциплины «Физиология питания»:

Основные пищевые компоненты

Понятие калорийности пищи

Строение и функционирование пищеварительной системы

Виды диет и рационов, режим питания

Особенности питания декретированных групп

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физиологические механизмы процессов пищеварения;
- б) особенности обмена веществ организма;
- в) роль питательных и минеральных веществ в функционировании организма.

2) Уметь:

- а) пропагандировать нормы и принципы рационального и сбалансированного питания;
- б) анализировать режим питания и пищевой рацион.

3) Владеть:

- а) понятийным аппаратом предмета;
- б) методами определения величин основного и общего обмена;
- в) методами вычисления суточной потребности в основных пищевых веществах, составления суточного рациона питания.

Зав.каф. ТПП



Решетник О.А.