

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.18 Физиология питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. Основы физиологии человека
2. Пищеварительная система человека
3. Энергетический обмен
4. Физиологическая роль основных нутриентов
5. Физиологические особенности питания различных групп населения
6. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
7. Современные методы оценки фактического питания
8. Основные принципы составления рационов здорового питания
9. Альтернативные теории питания, их анализ и критика. Обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма