

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.23 Основы здорового питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

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. Политика здорового питания в России
2. Современные представления о роли пищевых веществ в профилактике заболеваний.
3. Кулинарная обработка продуктов – одна из основных составляющих здорового питания. Принципы здорового питания. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
4. Пирамида здорового питания
5. Здоровое питание и физическая активность
6. Функциональные пищевые продукты
7. Здоровое питание и ресторанный бизнес

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