

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.02 Физиология питания

Семестр: 5

Количество часов: 92

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ОП:

Дисциплина «Физиология питания» включена в цикл профессиональных дисциплин и рассматривает вопросы, связанные с физиологией питания населения. Дисциплина изучается студентами очной формы обучения в 4 семестре, студентами заочной формы обучения на 3 курсе.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Санитария и гигиена питания», «Микробиология» и «Основы здорового питания».

Цель и задачи освоения дисциплины: Содержание дисциплины направлено на подготовку техников-технологов, владеющих современными методами организации производства продукции питания для различных категорий потребителей, с точки зрения физиологии питания.

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ питания.

В процессе изучения курса перед студентами ставятся **следующие задачи:** овладеть теоретическими знаниями в области физиологии питания; освоить виды и методы определения и расчета сбалансированного питания; приобрести навыки в составлении суточных рационов для различных групп населения

Содержание дисциплины:

основы физиологии человека. Система пищеварения. Энергетический обмен организма, виды энергозатрат. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды и витаминов. Токсические и защитные компоненты пищи. Основные принципы рационального питания. Особенности питания детей и подростков. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 7;ОК 8;ОК 9; ПК

1.1;ПК 1.2;ПК 1.3;ПК 2.1;ПК 2.2;ПК 2.3;ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 4.1;ПК 4.2;ПК 4.3;ПК 4.4;ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 6.1;ПК 6.2;ПК 6.3;ПК 6.4;ПК 6.5.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: просмотр видеофильмов, поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Проведение ситуативно-ролевых игр

Речь идет о разыгрывании участниками пары или группы сценки с заранее распределенными ролями в интересах овладения определенной поведенческой или эмоциональной стороной жизненных ситуаций. Ролевая игра проводится в парах или небольших группах. Участники получают задание, распределяют роли, обыгрывают ситуацию и представляют всей группе с вовлечением в действие различных участников группы.

Мастер класс

Данная форма используется при изучении студентами сервировки стола, изучении имиджа делового человека, проведении официальных приемов.(студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют наглядные пособия, включая видеоматериалы, и представляют для обсуждения в группе), а также при написании учебных рефератов и проведении успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

Просмотр видеофильмов

Данная форма применяется при изучении студентами тем, связанных с обслуживанием посетителей официантами в предприятиях питания например, «Обслуживание посетителей в ресторане».

Составитель: Н.И. Рыжова, кафедра социально-культурного сервиса и туризма