

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Иванова Л.В.

Наименование дисциплины: Б1.О.03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Цель освоения дисциплины: формировать основы знаний в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: Основные теории и альтернативные системы питания Уметь: умеет организовать альтернативные системы питания Владеть: навыками организации альтернативных систем питания
	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	Знать: Особенности национальных кухонь Уметь: оценить безопасность продуктов питания Владеть: навыками оптимизации рационов питания населения и обогащения пищевых продуктов
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	Знать: терминологию в рамках своей специальности Уметь: уметь поддержать разговор на профессиональную тему Владеть: владеть профессиональной терминологией на уровне, обеспечивающем возможность эффективного общения в академической и профессиональной среде
ОПК-4 Способен использовать методы	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы	Знать: принципы составления пищевого

<p>моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>моделирования в производстве продукции питания</p>	<p>рациона Уметь: организовать рациональное питание Владеть: навыками составления суточного рациона питания для различных групп потребителей</p>
	<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p>Знать: Особенности построения рационального питания Уметь: на основе физиологических требований к составлению меню организовать питание в столовых и промышленных предприятиях. Владеть: составления суточного рациона питания для различных групп потребителей</p>
	<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>Знать: физиологические принципы сочетаемости продуктов и блюд Уметь: сочетать продукты и блюда Владеть: навыками расчета химического состава и энергетической ценности блюд</p>
<p>ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса</p>	<p>ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом</p>	<p>Знать: современное состояние и перспективы развития науки о питании; роль питания в жизнедеятельности человека Уметь: определить пищевую ценность продуктов животного и растительного происхождения Владеть: методами определения суточного расхода энергии человеком</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Физиология пищеварения

Тема 2. Энергозатраты организма человека

Тема 3. Основы рационального (здорового) питания

Тема 4. Физиологические основы питания отдельных групп населения

3. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов)