

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Физиология питания»**  
**по специальности 260807.51 Технология продукции общественного**  
**питания (срок обучения 2 года 10 месяцев).**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Дисциплина « Физиология питания» включена в обязательную часть профессионального цикла ОПОП СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Физиология питания» относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения биологии при получении основного общего образования.

**2. Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование навыка использования физиологии питания в профессиональной деятельности.

**3. Структура дисциплины**

Физиология питания для общих целей. Физиология питания для профессиональных целей.

**4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, объяснительно-иллюстрационные, организационно-деятельностные, ситуационно-ролевые, игровые.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

-знать: суточную норму потребности человека в питательных веществах; понятия рационы питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

-уметь: составлять характеристики основных диет; рассчитывать энергетический и химический состав диет;

-владеть: знаниями по физиологии питания на уровне, позволяющем осуществлять профессиональную деятельность.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

**6. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 академических часов, из них аудиторская работа- 32ч., самостоятельная работа-16 ч.

**7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен- 3 семестр.

**8. Составитель:** Веселовский С.Ю.- преподаватель технологических дисциплин.