

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02 Физиология питания

*название учебной дисциплины*

### 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

### 2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК,   | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 1.1.<br>ПК 1.2.<br>ПК 1.3.<br>ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3.<br>ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4.<br>ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 5.1.<br>ПК 5.2.<br>ПК 6.1.<br>ПК 6.2.<br>ПК 6.3.<br>ПК 6.4.<br>ПК 6.5.<br>ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 3<br>ОК 4<br>ОК 5<br>ОК 6<br>ОК 7<br>ОК 8<br>ОК 9 | <ul style="list-style-type: none"><li>• проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li><li>• рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>• составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• роль пищи для организма человека;</li><li>• основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>• суточный расход энергии;</li><li>• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>• роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;</li><li>• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>• усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</li><li>• понятие рациона питания;</li><li>• суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>• нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>• назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li><li>• методики составления рациона питания.</li></ul> |

### 3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной деятельности  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                                     | 90          |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем         | 60          |
| в том числе:  |             |
| - теоретическое обучение  | 38          |
| - лабораторные работы(если предусмотрено)                           | -           |
| - практические занятия(если предусмотрено)                          | 22          |
| - курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                     | -           |
| - самостоятельная работа  | 30          |
| - промежуточная аттестация (зачет/дифференцированный зачет/экзамен) |             |

#### 5. Содержание дисциплины

Тема 1.1. Основы безопасности питания

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание