

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»* входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
контрольные работы <i>(не предусмотрено)</i>	2
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Составление структурно – логических схем по темам: «Свойства белков и их использование в профессии повар»; «Свойства жиров и их значение при приготовлении пищи»	
Составление опорного конспекта по теме: «Классификация пищевых продуктов по происхождению и назначению»	
Подготовка схем и таблиц (формат А3): «Пищеварительный аппарат человека»; «Суточный расход энергии человека в соответствии с трудовой деятельностью»	
Подготовка сообщений и докладов (с компьютерной презентацией) по темам: «Питание различных групп населения»; «Основы хранения и консервирования продуктов»	
Составление меню для лечебного питания (по выбору)	
Работа с нормативными документами (ГОСТы)	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

