

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.03.08 «Физиология питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
5	108 / 3	2	-	6	2	89	9	экзамен
Итого	108 / 3	2	-	6	2	89	9	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.4	Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека
Профессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением научных основ сбалансированного питания, получения знаний об основных принципах строения желудочно-кишечного тракта и потребностей человека в строительных веществах.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчета по практическим занятиям и промежуточный контроль в форме зачета.