

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	37
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3

5. Форма промежуточной аттестации- Дифференцированный зачет на 1 курсе (2семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Физиология питания.

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение.

Тема 1.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Тема 1.3. Питание различных групп населения.

Раздел 2. Основы товароведения.

Тема 2.1. Основные группы пищевых продуктов и их пищевая ценность

Тема 2.2. Оценка процессов кулинарной обработки пищи.