



Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования
города Москвы «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «ТУРИЗМ»

Москва 2013

Методические указания и контрольные задания для студентов факультета
заочного обучения по специальности

100201.65 «Туризм» специализации «Технологии и организация услуг
питания»

К.м.н., доцент Малыгина Виктория Федоровна

Цели и задачи дисциплины

Курс «Основы физиологии питания» предназначен для подготовки специалистов по специальности 100201.65 «Туризм», специализации «Технологии и организация услуг питания».

Знания, полученные при изучении дисциплины «Основы физиологии питания» позволят им ориентироваться в вопросах оказания различных услуг в сфере обеспечения населения здоровым питанием и предупредить многие заболевания. Студенты также должны будут использовать эти знания при изучении таких дисциплин, как: «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров» и др.

Курс рассчитан на 8 аудиторных часов, из них – 8 часов лекций.

Требования к уровню усвоения курса.

В результате освоения дисциплины студенты должны:

- знать основные понятия, термины и их определения в области физиологии питания. Студенты также должны получить знания в области рационального (оптимального) и диетического питания и уметь применять их на практике.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ КУРСА ПО ТЕМАМ И ВИДАМ РАБОТ

Названия разделов и тем	Всего часов по учебному плану	Виды учебных занятий			
		Аудиторные занятия			Самостоятельные занятия
		Лекции	Практич. занятия, семинары	Лаборат. работы	
Раздел 1. Тема 1. Введение в курс «Основы физиологии питания» дисциплины	6	2			8
Тема 2. Основные процессы жизнедеятельности человека	10				10
Тема 3. Физиология пищеварения	14				8
Раздел 2. Роль основных пищевых веществ (макронутриентов). Тема 1. Роль белка в жизнедеятельности человека.	6	2			10
Тема 2. Роль жиров в жизнедеятельности человека	6				10
Тема 3. Роль углеводов в жизнедеятельности человека	10				8