**ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**Специальность:** 2-86 01 01 «Социальная работа»

|  |  |
| --- | --- |
| Курс | 2 |
| Семестр | 4 |
| Теоретические знания, часы | 18 |
| Практические занятия, часы | 12 |
| Лабораторные занятия, часы | - |
| Экзамен, семестр | - |
| Дифференцированный зачет, семестр | - |
| Зачет, семестр | - |
| Аудиторных часов по учебному предмету | 30 |
| Всего часов по учебному предмету | 30 |

*Цель учебного предмета:* предусматривает изучение эстетических основ профессиональной деятельности специалиста по социальной работе.

*Задачи:*

овладение современными технологиями организации питания, санитарии и гигиены;

ознакомление с организационно-правовыми основами организации питания, санитарии и гигиены в условиях различных форм социального обслуживания;

изучение комплекса практических мероприятий в области организации социальной работы в направлении организации питания, санитарии и гигиены.

В результате изучения учебного предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учащиеся должны:

*знать:*

основные термины и понятия физиологии питания, санитарии и гигиены;

правила личной гигиены;

классификацию моющих средств, правила их хранения и применения;

основные правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

пищевые вещества и их значение для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме человека;

методы предотвращения порчи продуктов питания и готовой продукции;

суточную норму потребностей человека в питательных веществах;

физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания населения;

назначение диетического (лечебного питания);

*уметь:*

применять правила личной гигиены;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд.