



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Физиология питания

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы Физиология питания для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватель	<i>М.А. Муханова</i>
ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов	старший технолог	<i>В.А.Чекушин</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31»_августа_2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31»_августа_2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31»_августа_2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель изучения дисциплины: освоение теоретических знаний в области физиологии питания и применение этих знаний при разработке меню.

Основные задачи курса:

- освоение обучающимися основных понятий, связанных с физиологией питания;
- получение обучающимися знаний о сущности пищеварения, физиологической роли основных пищевых веществ и свойств пищевой ценности, принципов рационального питания;
- освоение обучающимися физиологических основ составления суточных рационов питания, функциональных и обогащенных пищевых продуктов;
- выработка практических навыков по определению химического состава и калорийности суточных рационов потребителей и составлению для них меню.

Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями и развития общих компетенций ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.) и развития общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- подобрать продукты для диетического питания;
- рассчитывать энергетические затраты человека за сутки;
- определять физиологическую ценность продукта, блюда и меню в целом;
- рассчитывать химический состав и пищевую ценность продуктов и блюд.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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 для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- функциональные пищевые ингредиенты;
- принципы щажения продуктов и блюд;
- особенности режима питания детей и подростков;
- органолептическую оценку качества продуктов и блюд.

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
практических занятий – 6 часов;
контрольных работ – 2 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
учебно-исследовательская работа;	8
составление и подготовка рефератов и докладов.	2
Консультации	2
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Пищеварение.		3	
	<p>Пищеварение: понятие, назначение, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие, на их активность. Конечные продукты переваривания. Основные пищевые вещества: понятие их классификация.</p> <p>Вода: значение в питании и при производстве продукции общественного питания. Формы воды (свободная и связанная). Нормы потребления, последствия недостаточного и избыточного потребления воды. Содержание в пищевых продуктах. Водно-солевой обмен. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Статистика наблюдений за физиологией питания различных социальных групп»: Глава 1. Характеристика питания и роль пищи для выбранной группы населения: школьники, подростки, работники преимущественно умственного труда, работники, занятые легким трудом, работники средней тяжести труда, работники тяжелого физического труда, работники особо тяжелого физического труда, пожилые, люди, вынужденные питаться на диете (диета № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).</p>	1	
Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.		8	
	<p>Витамины. Минеральные вещества. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. Содержание в пищевых продуктах.</p> <p>Минеральные вещества: понятие, классификация, значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Содержание в пищевых продуктах.</p>	2	2

1	2	3	4
	Белки, жиры их физиологическая роль. Белки: понятие, физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты. Свойства белков, их влияние на формирование качества продукции общественного питания. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их соотношение в рационе питания. Питание об азотистом балансе. Жиры: понятие, физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая эффективность. Свойства, их влияние на формирование качества продукции. Соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена, нормы потребления.	2	2
	Углеводы: понятие, физиологическая роль, классификация. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Свойства углеводов, их влияние на формирование качества продукции общественного питания. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Содержание в пищевых продуктах.	2	2
	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	2	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Глава 2. Состав минеральных веществ и витаминов, содержащихся в продуктах (с учетом выбранной группы населения).</p> <p>Глава 3. Характеристика продуктов с содержанием белка и жира (с учетом выбранной группы населения).</p> <p>Глава 4. Характеристика продуктов с содержанием углеводов (с учетом выбранной группы населения).</p> <p>Глава 5. Расчет энергетических затрат человека за сутки (с учетом выбранной группы населения)</p>	2	
Тема 3. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания..		4	
	Биологическая ценность: понятие, показатели. Физиологическая ценность: понятие, показатели. Энергетическая ценность: понятие, показатели. Органолептическая оценка качества продовольственного сырья и продуктов.	2	2
	Качество сырья и продуктов	2	2

1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Статистика наблюдений за физиологией питания различных социальных групп»: Глава 6. 6.1 Расчет физиологической и биологической ценности любого горячего блюда (с учетом выбранной группы населения). Глава 6. 6.2. Расчет энергетической ценности любого холодного блюда (с учетом выбранной группы населения).</p>	1	2
Тема 4. Рациональное питание и физиологические основы его организации		6	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Энергетическое равновесие. Сбалансированное питание. Соблюдение режима питания. Правила организации рационального питания в повседневной жизни.	2	2
	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство и др.)	2	2
	<p>Практическое занятие №1 Составление меню суточного рациона для взрослого населения в зависимости от интенсивности труда и его физиологическую оценку. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.</p>	2	3
	<p>Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Статистика наблюдений за физиологией питания различных социальных групп»: Глава 7. Режимы питания людей (с учетом выбранной группы населения). Глава 8. Составление меню с современным набором продуктов и блюд (с учетом выбранной группы населения). Глава 9. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом (с учетом выбранной группы населения).</p>	2	
Тема 5. Адекватное и функциональное		1,5	

1	2	3	4
питание.			
	Адекватное питание: понятие, назначение, особенность. Функциональное (здоровое) питание: понятие, назначение, особенность. Представление о функциональных пищевых ингредиентах, пробиотиках, пребиотиках, синбиотиках. Функциональные продукты питания: понятие, назначение, классификация, отличие от традиционных продуктов. Обогащенные пищевые продукты. Функциональные молочные продукты, безалкогольные напитки, хлебобулочные изделия, жировые продукты. Понятие о безглютеновом питании.	1	2
	Самостоятельная работа: Глава 10. Характеристика функциональных пищевых ингредиентов, пробиотиков в рационе питания блюд (с учетом выбранной группы населения)	0,5	
Тема 6. Питание детей и подростков.		1,5	
	Особенности режима питания детей и подростков. Физиологические основы питания детей школьного возраста. Нормы питания. Роль основных элементов питания в жизнедеятельности организма ребенка. Роль белков в питании детей, потребность, источники. Роль жиров в питании детей, потребность, источники. Роль углеводов в питании детей, потребность, источники. Роль витаминов в питании детей, потребность, источники. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима.	1	2
	Самостоятельная работа: УИР. Глава 9. Характеристика функциональных пищевых ингредиентов, пребиотиков, синбиотиков в рационе питания блюд (с учетом выбранной группы населения)	0,5	
	Контрольная работа №1.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе	1	
Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание		6	
	Диетическое питание: понятие, назначение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим	2	2

1	2	3	4
	питания. Понятие о полноценности питания. Виды лечебно-профилактических диет. Составление меню по диетам		
	Практическое занятие №2 Принципы подбора продуктов для лечебного диетического питания (решение ситуационных задач)	2	3
	Практическое занятие №3 Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой № 8	2	3
	Самостоятельная работа: Глава 11. Причины возникновения неправильного питания в повседневной жизни людей (с учетом выбранной группы населения). Глава 12. Применение принципов щажения при приготовлении блюд (с учетом выбранной группы населения) Глава 13. Назначение диет (согласно признакам заболевания)	2	
Зачетное занятие		2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в лаборатории № 51 «Микробиологии, санитарии и гигиены» и Лаборатории компьютерного тестирования № 313

Оборудование лаборатории № 51 «Микробиологии, санитарии и гигиены».

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул),
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенды
- 6 Кафедра
- 7 Бокс меламиновый вытяжной 900 БМВ
- 8 Весы HL-2000
- 9 Микроскоп МИКРОМЕД С-11
- 10 Стерилизатор воздушный ГП-40 еПу
- 11 Стерилизатор паровой ВК-30-01
- 12 Холодильник «Атлант» 1847
- 13 Шкаф сушильный
- 14 Стенд «Методический уголок»
- 15 Макет «Микробная клетка»
- 16 Инструкция по технике безопасности
- 17 Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте

Технические средства обучения

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

- 1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEMAct
- 2 MS Office Standart 2007
- 3 Kaspersky Endpoint Security 10
- 4 Проектор EPSON EB-S82
- 5 Интерактивная доска SMART Board SBD600
- 6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК
- 7 MS Office Standart 2007- 14 .
- 8 Kaspersky Endpoint Security 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васильева И.В. Физиология питания. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 212с.
2. Сергеев И. Ю. Физиология человека и животных в 3 т. Т.3 Мышцы, дыхание, выделение, пищеварение, питание. –М.: Издательство Юрайт, 2017. – 211с.
3. Ким И.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Море-продукты. В 2 ч. Часть 1.- М.: Издательство Юрайт, 2017. – 241 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.chefmarket.ru
3. spoon.com.ua

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Мозговой штурм используется по темам: Тема 6. Питание детей и подростков; Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

Лекция-конференция используется по темам: Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма (№2,5).

Лекция с запланированными ошибками используется по темам: Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма (№3,4).

3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с

ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися учебно-исследовательской работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	самостоятельная работа, контрольная работа
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	практическое занятие, самостоятельная работа
подобрать продукты для диетического питания;	практическое занятие, самостоятельная работа
рассчитывать энергетические затраты человека за сутки;	практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
определять физиологическую ценность продукта, блюда и меню в целом;	практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
рассчитывать химический состав и пищевую ценность продуктов и блюд.	практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
Знания:	
роль пищи для организма человека;	опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
основные процессы обмена веществ в организме;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
суточный расход энергии;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	практическое занятие, опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
понятие рациона питания;	опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	практическое занятие, тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа;
назначение лечебного и лечебно - профилактического питания;	практическое занятие, опрос, самостоятельная работа
методики составления рационов питания;	практическое занятие, тестирование, кон-

<i>1</i>	<i>2</i>
	труппная работа, самостоятельная работа
функциональные пищевые ингредиенты;	опрос, самостоятельная работа
принципы щажения продуктов и блюд;	опрос, самостоятельная работа
органолептическую оценку качества продуктов и блюд;	практическое занятие, тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
особенности режима питания детей и подростков;	практическое занятие, опрос, самостоятельная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно