

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10  
**Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 02 Физиология питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и должности Заведующий производством.

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

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

**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.

**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;
- физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;
- особенности питания беременных и кормящих матерей;
- особенности питания пожилых и старых людей;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;

- методики составления рационов питания.

**Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

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.

**Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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.

#### **1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта**

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>  - выполнение инструкций и заданий повара по	<b>ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</b>  ВД 1. Приготовление блюд	ПК 1.1. ПК 1.2.

	<p>организации рабочего места;</p> <p>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
557 Повар	<p><b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b></p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p> <p>- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>

	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;</li> <li>-организация работы бригады поваров;</li> <li>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</li> </ul> <p><b>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование процессов основного производства организации питания;</li> <li>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</li> <li>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</li> </ul>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
6821 Пекарь	<p><b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление рецептуры хлебобулочных изделий</li> <li>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</li> <li>- формовка хлебобулочных изделий</li> <li>- выпечка хлебобулочных</li> </ul>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.



	изделий  - презентация и продажа хлебобулочных изделий		
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</b></p> <p>- заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p> <p>- организация работы пекарей</p> <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p><b>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</b></p> <p>- планирование процессов хлебобулочного производства</p> <p>- организация и координация процессов хлебобулочного производства</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
549 Кондитер	<p><b>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</b></p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.

	<p>места кондитера к работе</p> <p>- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>		
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</b></p> <p>- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <p>- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p><b>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</b></p> <p>- планирование процессов кондитерского цеха</p> <p>- организация и координация процессов кондитерского цеха</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.
- самостоятельная работа обучающихся 34 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
Подготовка докладов, презентаций	26
Ответить на контрольные вопросы	2
Составление таблиц	4
Составление контрольных вопросов	2
<i><b>Итоговая аттестация по дисциплине - зачет</b></i>	

### 2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;  
выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;  
при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;  
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;  
по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 «Физиология питания»</b>			
Тема 1. Основы безопасности питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>102</b>	
	1. Введение. (Цели и задачи учебного курса; история эволюция питания; основные понятия и определения в области физиологии питания; значение питания в жизни человека; принципы и правила здорового питания..)	2	1,2
	2.Понятие качества пищевых продуктов. Методы определения качества. (Роль пищи для организма человека: состав и качество пищи; понятие безопасности пищи Методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности. Органолептический метод, физико-химический метод, микробиологический метод)	2	
	3. Органолептический метод оценки качества сырья и продуктов (Основные понятия оценки, условия и методика проведения, критерии оценки)	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	4.Органолептическая оценка качества пищевого продукта		
Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Белки, жиры, углеводы и их значение	4	1, 2
	2. Роль витаминов и минеральных веществ в структуре питания		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составление таблицы «Пищевые вещества и их значение»	2	2
Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	2. Составление таблицы превращения пищевых веществ в организме	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответить на контрольные вопросы <ul style="list-style-type: none"> <li>Влияние ферментов на переваривание пищи</li> <li>Какие органы выделяют активные пищеварительные соки и каков их состав</li> </ul>	2	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи</li> </ul>			
Тема 4. Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>		1,2	
	1. Обмен веществ. Суточный расход энергии человека	2		
	<b>Практические занятия</b>			
	2. Определение суточного расхода энергии человека по КФА	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3. Энергетическая ценность пищи.	2		
	4. Методика расчета энергетической ценности суточного рациона	2		
	5. Методика расчета химического состава суточного рациона	2		
	<b>Практические занятия</b>			
	6. Расчет энергетической ценности суточного рациона.	2		
	7. Расчет химического состава суточного рациона	2		
8. Физиологическая оценка суточного рациона	2			
<b>Самостоятельные работы</b>		3		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Составить контрольные вопросы для проверки по темам №1,2,3</li> </ul>	2			
Тема 5. Рациональное питание и физиологические основы его организации	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1. Нормы и принципы рационального питания	2		
	2. Методика составления рационов питания ( <i>Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения</i> )	2		
	<b>Практические занятия</b>		6	3
	3. Составление суточного рациона питания для групп взрослого населения			
	4. <b>Практические занятия</b>			
	5. Физиологическая оценка суточного рациона			
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	6. Альтернативные представления о питании человека			
	7. Контрольная работа «Принципы рационально сбалансированного питания»			
	<b>Самостоятельная работа</b>		15	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка докладов и презентаций «Альтернативные представления о питании человека»</li> </ul>				
Примерные темы: модные диеты, лечебное голодание, вегетарианство, раздельное питание,				

	питание по группе крови.		
Тема 6. Питание детей и подростков	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Особенности и нормы питания детей и подростков (Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков).	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	2. Составление меню школьного питания.	6	2
	3. Составление меню школьного питания.		
	4. Физиологическая оценка меню школьного питания.		
	<b>Самостоятельная работа</b> • Подготовка докладов «Особенности приготовления блюд детского питания»	11	3
Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Задачи и принципы лечебного питания.	2	1, 2
	2. Характеристика диет	2	
	3. Лечебно-профилактическое питание	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	4. Составление суточного рациона для диеты № 1 и расчет энергетической ценности завтрака	4	2
	5. Составление суточного рациона для диеты № 1 и расчет энергетической ценности завтрака		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	6. Решение тестовых заданий по темам № 5, 6, 7.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> • Составление таблицы «Характеристика основных диет»	2	2
	<b>Зачет</b>	2	2
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	

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 требует наличия кабинета.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

##### **Оборудование кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;  
- рабочее место преподавателя;  
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания».  
- методические пособия выполнения контрольных работ;  
- методические пособия выполнения самостоятельных работ;  
- методические пособия выполнения и оформления практических работ;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Мартничик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для СПО- М.: «Академия», 2012.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии // М: Академия.-2013.
3. Мартничик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.В. Физиология питания, санитария и гигиена // М: Мастерство. – 2012.
4. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита // сост. Трухина Т.П., Ростов. – Изд-во: Феникс. – 2013.

##### **Федеральные законы и нормативные акты:**

1. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2008.
2. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004.

##### **Дополнительные источники:**

1. Антипова Л.В. Пащенко Л.П. Фпраджаева Е.Д. Русская кухня // Воронеж: ИПФ «Воронеж». – 2012.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: федеральный закон: [принят Гос. думой 02 янв. 2000 г., № 28]
3. Дубцов Г. Технология приготовления пищи // Учеб. пособие. – Изд-во: Мастерство. – 2012.
4. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1, ч. 1: Порядок отбора проб и физико-химические методы испытания // М., 2013.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Выполнение практического задания; наблюдение; проверка соответствия требованиям к качеству.
- рассчитывать энергетическую ценность блюд	Выполнение практического задания; наблюдение; проверка соответствия требованиям методических рекомендаций.
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Выполнение практического задания; наблюдение; проверка соответствия требованиям методических рекомендаций.
<b>Знания:</b>	
- роль пищи для организма человека;	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.
- 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;	
- физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;	
- особенности питания беременных и кормящих матерей;	
- особенности питания пожилых и старых людей	
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	
- характеристики основных диет, их энергетический и химический состав	
- методики составления рационов питания	