

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.02 Физиология питания**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП 02. Физиология питания** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02 Физиология питания

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОП. 02 Физиология питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин и расширена за счет вариативной части в количестве 21 час, с целью получения новых знаний, умений и навыков, направленных на удовлетворение современных требований работодателей к выпускникам СПО. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине студент должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.11	-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд;	-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; -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 различных меню рационов питания
<b>Умения, знания за счет вариативной части</b>		
В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине « <b>Физиология питания</b> »		
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; –составлять рационы питания для различных категорий потребителей - безопасно применять пищевые добавки	-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -классификацию пищевых добавок; -роль пищевых добавок в решении технологических задач; –методики составления рационов питания -характеристику диет.

В результате изучения дисциплины студент осваивает элементы компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и

	расходных материалов на производстве.
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.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.
ПК 7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.3	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.4	Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.5	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.6	Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.9	Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.11	Уметь работать с нормативной документацией.

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; -участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;	- внешняя активность студента; -беседы; -решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.
ОК2.Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и	-наблюдение в ходе выполнения практических работ; -анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,

	качества выполнения профессиональных задач	
К 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности	- подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	- наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития	наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; - выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>85</b>
в том числе во взаимодействии с преподавателем:	<b>57</b>
теоретические занятия	31
практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	<b>28</b>



## 2.2 .Тематический план учебной дисциплины

ОП. 02 Физиология питания

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка студентов				
		всего	в том числе			
			теоретич. занятия	лпз	к/р	сам-я работа внеаудитор ная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	<b>Введение. Тема 1.</b> «Значение питания в жизни человека»	4	2			2
2	<b>Тема 2</b> «Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма»	8	6			2
3	<b>Тема 3</b> «Витамины в питании»	4	2			2
4	<b>Тема 4</b> «Минеральные вещества. Вода»	2	2			
5	<b>Тема 5</b> «Пищеварение и усвояемость пищи»	4	2			2
6	<b>Тема 6</b> «Обмен веществ и энергия»	8	2	4		2
7	<b>Тема 7</b> «Питание современного человека»	4	2			2
8	<b>Тема № 8</b> «Рациональное питание различных групп населения»	4	2			2
9	<b>Тема № 9</b> «Составление меню рационального питания»	6	2	2		2
10	<b>Тема № 10</b> «Питание детей и подростков»	6	2	2		2
11	<b>Тема № 11</b> «Лечебное и лечебно-профилактическое питание»	10	2	4		4
12	<b>Тема № 12</b> «Генетически модифицированные продукты»	6	2	2		2
13	<b>Тема № 13</b> «Качество продуктов»	17	3	10		4
14	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	2			
	итого	85	33	24		28

## 2.3. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

### ОП. 02 Физиология питания

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа студента	Осваиваемые элементы компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
<b>2 курс, 3 семестр</b>					
<b>Тема № 1</b> «Введение. Значение питания в жизни человека»	1-2	Питание. Пища. Пищевые вещества.	ОК 1-7, 9, 10	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 1</b> Подготовить доклад «Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма»	<i>ПК 1.1-1.5</i>	2	3
<b>Тема № 2</b> «Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма»	3-4	Белки. Значение в питании.	<i>ПК 2.1-2.8</i>	2	2
	5-6	Жиры. Значение в питании.	<i>ПК 3.1-3.6</i>	2	2
	7-8	Углеводы. Значение в питании.	<i>ПК 4.1-4.5</i>	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 2</b> Изучить тему «Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза»	<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i>	2	2
Тема № 3 «Витамины в питании»	9-10	Физиологическая роль витаминов. Авитаминозы и гиповитаминозы.	<i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 3</b> Подготовить доклад: «Профилактика авитаминозов»		2	3
	11-12	<b>Практическое занятие № 1</b> «Изучение роли витаминов в жизнедеятельности человека»		2	3
<b>Тема № 4</b> «Минеральные вещества. Вода»	13-14	Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Функции воды.		2	2
<b>Тема № 5</b> «Пищеварение и усвояемость пищи»	15-16	Пищеварительная система. Всасывание пищевых веществ.	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i>	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 4</b> Изучить схему пищеварительного аппарата человека	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>	2	3
<b>Тема № 6</b> «Обмен веществ и энергия»	17-18	Основной обмен. Способы расчета основного обмена.	<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2
	19-20	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет величины основного обмена и суточной	<i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	3

		калорийности рациона»			
		<b>Самостоятельная работа № 5</b> Изучить тему: «Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен»	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5	2	3
<b>Тема № 7:</b> «Питание современного человека»	21-22	Современные теории питания. Загрязнители пищевых продуктов.	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	2
		<b>Самостоятельная работа 6</b> Подготовить сообщения о различных теориях питания	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	3
<b>Тема № 8</b> «Рациональное питание различных групп населения»	23-24	Понятие рациональное питание. Питание различных групп населения.	ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2	2
		<b>Самостоятельная работа 7</b> Изучить темы и составить конспект «Аппетит и голод», «Четыре основных вкуса», «Непереносимость пищи»		2	3
<b>Тема № 9</b> «Составление меню рационального питания»	25-26	Принципы составления меню рационального питания	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5	2	2
		<b>Самостоятельная работа 8</b> Изучить тему «Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи»	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	3
	27-28	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление дневного рациона сбалансированного питания для людей в возрасте от 18-29 лет, беременных и кормящих женщин, детей школьного возраста	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2	3
<b>Тема № 10</b> «Питание детей и подростков»	29-30	Белки, жиры и углеводы в питании детей. Витамины и минеральные вещества. Организация режима питания детей и подростков.		2	2
	31-32	<b>Практическое занятие № 4</b> «Составление дневного рациона детского питания»		2	3
		<b>Самостоятельная работа № 9</b> Подготовить таблицу по содержанию химических веществ в основных продуктах		2	3
<b>Тема № 11</b> «Лечебное и лечебно-профилактическое питание»	33-34	Назначение диет. Характеристика диет.		2	2
		<b>Самостоятельная работа № 10</b> изучить тему «Питание и предупреждение болезней»		2	3
	35-36	<b>Практическое занятие № 5</b> «Анализ основных диет лечебно-профилактического питания».		2	3
	37-38	<b>Практическое занятие № 6</b> «Составление дневного рациона меню лечебного питания»		2	3

		<b>Самостоятельная работа № 11</b> Подготовить сообщения: «Генетически модифицированные продукты»		2	3
<b>Тема № 12</b> «Генетически модифицированные продукты»	39-40	Определение и понятия ГМО.	ОК 1-7, 9, 10  <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
	41-42	<b>Практическое занятие № 7</b> Изучение состава продуктов, наличие в них ГМО. Анализ положительных и отрицательных сторон ГМО.		2	3
		<b>Самостоятельная работа № 12</b> Подготовить доклад на тему: «Пищевые добавки»		2	3
<b>Тема № 13</b> «Качество продуктов»	43-44	Пищевые добавки. Классификация. Безопасность применения		2	2
	45	Способы органолептической оценки качества пищевого сырья		1	2
	46-47	<b>Практическое занятие № 8</b> Органолептическая оценка качества овощей и плодов		2	3
		<b>Самостоятельная работа № 13</b> Оформление практических работ и подготовка их к защите		2	3
	48-49	<b>Практическое занятие № 9</b> Органолептическая оценка качества молока, масла сливочного		2	3
	50-51	<b>Практическое занятие № 10</b> Органолептическая оценка качества крупы и муки.		2	3
	52-53	<b>Практическое занятие № 11</b> Органолептическая оценка качества свежей и соленой рыбы		2	3
	54-55	<b>Практическое занятие № 12</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов		2	3
		<b>Самостоятельная работа № 14</b> Проработка конспектов занятий, подготовка к зачету		2	3
<b>Итоговая аттестация</b>	56-57	<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
<b>Всего на 2 курсе, 3 семестре – 57 ч., в т.ч. ЛПЗ – 24 ч.</b>					

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация общепрофессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, санитарии и гигиены:

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- доска интерактивная;
- классная доска;
- стенды: - уголок по охране труда;  
- по специальности;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Электронные ресурсы:**

1. [http://gyg-epid.com/2008/11/06/istorija\\_razvitija\\_gigieny.html](http://gyg-epid.com/2008/11/06/istorija_razvitija_gigieny.html)
2. [http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_biology/2535/](http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_biology/2535/)
3. <http://www.bestreferat.ru/referat-66403.html>
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

#### **3.3. Перечень дидактических средств обучения**

Наглядные пособия: раздаточный материал схемы, таблицы по изучаемым темам

Аудиовизуальные пособия: презентации по темам: белки, жиры, углеводы, диеты лечебного питания.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<p>-роль пищи для организма человека;</p> <p>-основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>-суточный расход энергии;</p> <p>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>-понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>-нормы и принципы рационального; сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</p> <p>-методики составления рационов питания</p> <p>-классификацию пищевых добавок;</p> <p>-роль пищевых добавок в решении технологических задач; характеристику диет.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала; полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала,</p>	<p>Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, №2, №3, №4</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №5</p> <p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы №3, №4, №5, №6.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №6, №7, №8, №9, №10, №11</p> <p>Устный опрос, оценка результатов, контрольная работа выполнения</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	полнота выполнения заданий, соответствие требованиям	практической работы № 7  Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №12, №13, №14.
<b>умеет</b>		
<p>-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p> <p>–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>–составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> <p>-безопасно применять пищевые добавки.</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №9, №10, №11, №12,</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №5</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13</p>
<b>Дифференцированный зачет</b>	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования