

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Шабаева Е.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

У2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У3 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - роль пищи для организма человека;

З2 - основные процессы обмена веществ в организме;

З3 - суточный расход энергии;

З4 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З5 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

З6 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З7 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З8 - понятие рациона питания;

З9 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З10 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З11 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

З12 - методики составления рационов питания.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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. 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.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;

самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6
		Л 3	ПР 4	СР 5	
Раздел 1	Основы физиологии питания.				
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Общие понятия о пищевых веществах.	2	-		1,2
	Белки, их физиологическая роль. Строение белка. Пищевая ценность белка.	2	-		
	Липиды. Физиологическая роль жиров, их химический состав. Пищевая и биологическая ценность жиров. Жироподобные вещества.	2	-		
	Углеводы, их физиологическая роль. Классификация углеводов. Углеводы, их физиологическая роль. Классификация углеводов.	2	-		
	Витамины и их роль в питании человека. Классификация витаминов. Факторы, разрушающие и сохраняющие витамины.	2	-		
	Минеральные вещества, их физиологическая роль. Классификация минеральных веществ.	2	-		
	Вода. Физиологическая роль воды в организме человека.	2	-		
	Химический состав основных продуктов питания.	2	-		
	<i>Практическая работа 1</i> Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья.	-	2		
	<i>Практическая работа 2</i> Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Подготовить сообщение (доклад, презентация), темы: - Пищевые вещества, содержание в продуктах питания, значение для организма человека. - Значение пищевых веществ для организма человека. - Современные представления о потребности организма в различных витаминах. - Последствия избытка или недостатка пищевых веществ. - Химический состав основных продуктов питания. - Значение минеральных веществ и витаминов в структуре питания. - Пальмовое масло: мифы, польза, вред. - Распределить пищевые вещества (жиры, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода) по группам, оформить таблицу.	-	-	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Заполнить таблицу: Классификация вредных пищевых веществ. - Заполнить таблицы: Водорастворимые и жирорастворимые витамины, Минеральные вещества,				
Тема 1.2. Физиология пищеварения.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Сущность процессов пищеварения. Строение желудочно-кишечного тракта.	2	-		1
	Строение и функция печени и поджелудочной железы.	2	-		
	Ферменты пищеварения, состав и свойства.	2	-		
	Изменение пищевых веществ в организме человека.	2	-		
	Усвояемость и непереносимость пищи.	2	-		
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).		-	-	6	
<i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> -Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: - Роль процесса пищеварения в жизни человека. - Роль пищи для организма человека. - Роль пищеварительных ферментов. - Факторы, влияющие на усвояемость пищи. - Показатели качества пищевых продуктов. - Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ. - Составить схему пищеварительного аппарата. - Составить схему: Процесс расщепления пищевых веществ в организме человека. - Заполнить таблицу: Белки, жиры, углеводы: особенности переваривания. конечные продукты переваривания. - Охарактеризовать основные положения органолептического анализа продуктов питания. - Провести органолептическую оценку качества 2-3 наименований продуктов различных групп.					
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Общее понятие об обмене веществ.	2	-		1
	Методы определения энергозатрат человека.	2	-		
	Суточный расход энергии человека.	2	-		
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.3</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).		-	-	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить информационные сообщения, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Общие представления об обмене веществ и энергетическом балансе. - Факторы, влияющие на обмен веществ. - Роль труда и физкультуры в обмене веществ. - Проследить связь минерального и водного обмена. - Определить состав продуктов питания и их пищевую ценность, 3-4 наименования. - Определить суточный расход энергии для различных категорий населения, 3-4 профессии (специальности, спортсмена). - Рассчитать калорийность блюда, 3-4 блюда. - Написать эссе на тему «От чего зависит суточный расход энергии человека». 				
Тема 1.4. Питание различных групп населения.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Понятие об энергетической ценности пищи.	2	-		
	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы.	2	-		
	Альтернативные теории о питании.	2	-		
	Питание детей и подростков. Роль основных пищевых веществ в питании детей и подростков.	2	-		
	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	2	-		
	Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста. Потребность в пищевых веществах.	2			
<i>Практическая работа 3</i> Расчёт энергетической ценности блюд для различных групп населения. Составление меню суточного рациона питания для различных групп населения.	-	2			
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.4</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).	-	-	6		
<p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: <ul style="list-style-type: none"> - Нетрадиционные методы питания. - Альтернативные теории питания. - Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. - Современные представления о рациональном питании. - Система ХАССП в общественном питании. - Заполнить таблицу: Особенности питания различных групп населения. - Проанализировать суточный рацион питания различных категорий населения. - Составить рацион питания с учетом физиологических потребностей, 2-3 рациона. - Выполнить расчёт энергетической ценности различных пищевых продуктов, 3-4 наименования. 					

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6
		Л 3	ПР 4	СР 5	
	- Написать эссе на тему «Сбалансированное питание необходимо ».				
Тема 1.5. Лечебное питание.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Физиологические и научные основы лечебного питания. Особенности новой системы стандартных диет. Организация и оценка качества питания больных. Разработка рекомендаций по оптимизации лечебного питания.	2	-		1,2
	Лечебно-профилактическое питание и его роль в защите организма человека при работе с вредными веществами.	2	-		
	Характеристика диет номерной системы. Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	2	-		
	Рационы, применяемые в лечебно-профилактическом питании. Правила выдачи и организация лечебно-профилактического питания.	2	-		
	<i>Практическая работа 4</i> Составление меню суточного рациона питания в соответствии с диетой	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.5</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: - Мифы и предрассудки в питании. - Религиозные посты. - Вегетарианство. - Диетическое питание. - Модные диеты. - Назначение и характеристика основных лечебных диет. - Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам. - Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания. - Заполнить таблицу: Виды диет и их характеристика. - Составить меню суточного рациона конкретной диеты и определить его химического состава и калорийности. - Составить набор продуктов суточного рациона для конкретной диеты. - Составить правила здорового питания. - Написать эссе на тему: Каким должно быть питание современного человека?	-	-	6	
Всего	52	8	30		

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Физиология питания : учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-406-07066-6. — URL: <https://book.ru/book/931923>

2. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — ISBN 978-5-406-06579-2. — URL: <https://book.ru/book/931002>

3. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487>

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Лаушкина. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / З.П. Матюхина. — Москва: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

2. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания : учебное пособие / Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А. — Москва : КноРус, 2020. — 303 с. — ISBN 978-5-406-07333-9. — URL: <https://book.ru/book/932292>

3. Беспалова, О.В. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья : монография / Беспалова О.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8. — URL: <https://book.ru/book/935587>

4. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2005г.

Интернет-ресурсы:

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>

- Журнал «Ресторановед» - <https://restoranoved.ru/>

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>

- Единое окно к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - <https://www.product.ru/>
- Каталог бесплатных статей - <http://www.rusarticles.com/>
- СПС КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	
З1 - роль пищи для организма человека	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З2 - основные процессы обмена веществ в организме	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З3 - суточный расход энергии	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З4 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
37 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
38 - понятие рациона питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
39 - суточную норму потребности человека в питательных веществах	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
310 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
311 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
312 - методики составления рационов питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Экзамен

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Шабаева Е.В.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия