

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Каримова А.З., доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Каримова А.З., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ».....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3.Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания».....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение обучения	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физиология питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение физиологии питания ориентировано также на формирование у студентов физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих 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.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

	Очная форма	Заочная форма
Максимальная учебная нагрузка обучающегося:	106	106
- обязательная аудиторная учебная нагрузка	74	20
- самостоятельная работа обучающегося	32	86

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе: теоретическое обучение	42
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация (5 семестр) – на базе основного общего образования (3 семестр) – на базе среднего общего образования	экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе: теоретическое обучение	10
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
Промежуточная аттестация (3 курс) – на базе основного общего образования	экзамен

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

очная форма обучения

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет и задачи курса «Физиология питания».			
Введение	Содержание учебного материала	4	1
	Цели и задачи дисциплины. Структура курса. Краткий исторический обзор возникновения и развития физиологии питания. Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека		
	Практическое занятие	1	2
	Питание, пища, пищевые вещества		
Раздел 2. Строение и функционирование желудочно-кишечного тракта,			
Тема 2.1. Понятие о пищеварении.	Содержание учебного материала	4	1
	1. Строение и функции пищеварительной системы 2. Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Строение и функции пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов.		
	Практическое занятие	5	2
	1. Строение и функции тонкого отдела кишечника 2. Строение и функции толстого отдела кишечника. Всасывание пищевых веществ. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ 3. Железы внутренней секреции и их роль в пищеварении.		
Самостоятельная работа обучающихся	4	3	
Конспект на тему: «Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Конечные продукты переваривания»			
Раздел 3. Нутриенты: виды, роль в питании человека, пищевые источники. Водно-солевой баланс.			
Тема 3.1. Роль	Содержание учебного материала	6	1

основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	1. Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние на жизнедеятельность организма 2. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах. Влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. 3. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон.		
	Практическое занятие		
	1. Пищевая ценность белков 2. Пищевая ценность жиров 3. Пищевая ценность углеводов	4	2
Тема 3.2. Строение, функции и значение незнергодающих пищевых веществ.	Содержание учебного материала		
	1. Роль витаминов в организме. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Витамины: физиологическая роль. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. 2. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах. 3. Роль минеральных веществ в организме. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макроэлементов, источники, суточная потребность организма. 4. Роль минеральных веществ в организме. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших микроэлементов, источники, суточная потребность организма.	6	1
	Практическое занятие		
	1. Потеря витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи 2. Пища как источник минеральных веществ	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6	3

	1. Презентация на тему: «Белки, жиры, углеводы». 2. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.		
Тема 3.3. Водно-солевой баланс	Содержание учебного материала	2	1
	«Водно-солевой баланс Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс.		
	Самостоятельная работа обучающихся	10	3
Заполнение таблицы «Значение витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека» Доклад на тему: « Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах»			
Раздел 4. Концепции питания: виды, назначение, характеристика			
Тема 4.1. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	1
	Обмен веществ и энергии. Основные процессы обмена веществ в организме. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы		
	Практическое занятие	6	2
	1. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и пищевых источниках. 2. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и пищевых источниках. 3. Метаболизм основных питательных веществ		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Конспект на тему: «Ассимиляция и диссимиляция»		
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	6	1

Рациональное питание и физиологические основы его организации	1. Научные теории питания. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи. Режим питания и его значение. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Норма и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. 2. Особенности питания различных групп населения. Питание различных групп взрослого населения 3. Особенности питания различных групп населения. Рацион питания детей и подростков.		
	Практическое занятие	6	2
	1. Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека 2. Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека 3. Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
Доклад на тему: « Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов»			
Тема 4.3. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала	4	1
	1. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Понятие о полноценности диеты. 2. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Методики составления рационов питания. Характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ.		
	Практические занятия	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6	3
Конспект на тему: «Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах»			
Раздел 5. Безопасность пищевых продуктов			
Тема 5. Пищевая ценность продуктов	Содержание учебного материала	6	1
	1. Пищевая ценность продуктов 2. Токсические и защитные компоненты пищи 3. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания		
Итого часов по дисциплине 96		42/32/32	

заочная форма обучения

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет и задачи курса «Физиология питания».			
Введение	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	Цели и задачи дисциплины. Структура курса. Краткий исторический обзор возникновения и развития физиологии питания. Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека		
	Практическое занятие Питание, пища, пищевые вещества	1	2
Раздел 2. Строение и функционирование желудочно-кишечного тракта,			
Тема 2.1. Понятие о пищеварении.	Содержание учебного материала 1. Строение и функции пищеварительной системы 2. Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Строение и функции пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов.	4	1
	Практическое занятие 1. Строение и функции тонкого отдела кишечника 2. Строение и функции толстого отдела кишечника. Всасывание пищевых веществ. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ 3. Железы внутренней секреции и их роль в пищеварении.		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект на тему: «Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Конечные продукты переваривания»	4	3
Раздел 3. Нутриенты: виды, роль в питании человека, пищевые источники. Водно-солевой баланс.			
Тема 3.1. Роль	Содержание учебного материала	6	1

основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	1. Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние на жизнедеятельность организма 2. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах. Влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. 3. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон.		
	Практическое занятие		
	1. Пищевая ценность белков 2. Пищевая ценность жиров 3. Пищевая ценность углеводов	4	2
Тема 3.2. Строение, функции и значение незнергодающих пищевых веществ.	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Роль витаминов в организме. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Витамины: физиологическая роль. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. 2. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах. 3. Роль минеральных веществ в организме. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макроэлементов, источники, суточная потребность организма. 4. Роль минеральных веществ в организме. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших микроэлементов, источники, суточная потребность организма.	6	3
	Потеря витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи Пища как источник минеральных веществ	4	3
	Презентация на тему: «Белки, жиры, углеводы». Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	6	3
Тема 3.3. Водно-	Самостоятельная работа обучающихся	2	3

солевой баланс	«Водно-солевой баланс Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс.		
	Заполнение таблицы «Значение витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека» Доклад на тему: « Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах»	10	3
Раздел 4. Концепции питания: виды, назначение, характеристика			
Тема 4.1. Обмен веществ и энергии	Самостоятельная работа обучающихся		
	Обмен веществ и энергии. Основные процессы обмена веществ в организме. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	4	3
	Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и пищевых источниках. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и пищевых источниках. Метаболизм основных питательных веществ	6	3
	Конспект на тему: «Ассимиляция и диссимиляция»	2	3
Тема 4.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Научные теории питания. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи. Режим питания и его значение. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Норма и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. 2. Особенности питания различных групп населения. Питание различных групп взрослого населения 3. Особенности питания различных групп населения. Рацион питания детей и подростков.	6	3
	Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека	6	3
	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов	4	3
Тема 4.3.	Самостоятельная работа обучающихся	4	3

Диетическое и лечебно-профилактическое питание	1. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Понятие о полноценности диеты. 2. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Методики составления рационов питания. Характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ.		
	Изучение диет и диетических блюд.	2	2
	Конспект на тему: «Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах»	6	3
Раздел 5. Безопасность пищевых продуктов			
Тема 5. Пищевая ценность продуктов	Пищевая ценность продуктов Токсические и защитные компоненты пищи Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания	6	3
Итого часов по дисциплине 96		10/10/86	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *физиологии питания*.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Стулья ученические;

Столы ученические;

Стул преподавательский (мягкий);

Стол ученический (для преподавателя);

Кафедра;

Доска складная трехстворчатая;

Шкаф вытяжной;

Шкафы для посуды четырехстворчатые;

Полки из зеркальной нерж. стали;

Столы приставные;

Столы лабораторные;

Стол рабочий с 3 ящиками;

Стол для весов антивибрационный;

Сушилка;

Тумба-мойка из нерж. стали со смесителем;

Табуреты лабораторные.

Оборудование, технические средства обучения:

Термостат электрический суховоздушный;

Счетчик колоний микроорганизмов;

Микроскопы;

Весы лабораторные;

Баня лабораторная (водяная);

Электроплитка.

Переносное мультимедийное оборудование.

Лабораторная посуда / комплектующие (исполнение: стекло, пластмасса, металл – нерж. сталь).

Химические реагенты – химические разведения (в колбах, склянках), металлы в гранулах, ампулы.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Консультант + версия проф.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 236 с. — Для СПО. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924268>

2. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2017. — 242 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922281>

Дополнительная литература:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=924768>

2. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб и доп. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=935857>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки выполнения самостоятельной работы.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения: умения, знания	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
Роль пищи для организма человека;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Основные процессы обмена веществ в организме;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Суточный расход энергии;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен

различных продуктов питания;	
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен
Методики составления рационов питания	Устный опрос, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Экзамен