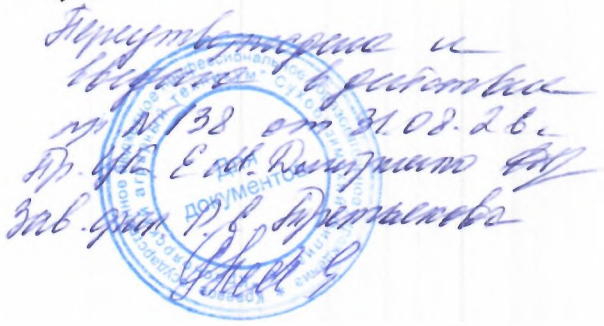
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:36:06 +0700

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
Код и наименование дисциплины

По специальности/профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2026

Разработчик:
Преподаватель: Бойко Лариса Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «ОП.05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

уметь:

• Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

• Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

• Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.

• Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. • Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

• Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

• Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

• Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

• Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Общие и профессиональные компетенции	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной Деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и	Излагать свои мысли на государственном	Особенности социального и культурного

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	языке. Оформлять документы.	контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья.

	нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектован-ных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Обьем в часах

1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**9**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**82**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	62
4	лабораторные работы	нет
5	практические занятия	20
6	курсовая работа (проект)	нет
	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	
9	**Самостоятельная работа**	**30**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации)** **Дифференцированный зачёт**	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Основы физиологии питания		20	
	Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	**Содержание:**	4	ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5
1-2		1. Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
3-4		Составить схему основные питательные вещества, работа в рабочей тетради	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	
	Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание:**	6	ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5
5-6		1. Пищеварительная система человека.	2	
7-8		2. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2	
		В том числе практических и лабораторных	2	

		занятий		
9-10		**1.** Изучение схемы пищеварительного тракта, работа в рабочей тетради	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Проработка конспектов занятий. Изучение основной и дополнительной литературы. Использование интернет ресурсов		
	Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	**Содержание:**	**6**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
11-12		1.Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	2	
		2. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма	2	
13-14		**В том числе практических и лабораторных занятий**	2	
15-16		**1.** Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение «Витаминизация пищи на П.О.П		
	Тема 1.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание:**	**4**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5**
17-18		1. Рациональное питание. Понятие о коэффициенте физической активности.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
19-20		Методика составления рациона питания	2	

		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста.		
Раздел 2. Основы микробиологии.			**16**	
	Тема 2.1.Введение.	**Содержание:**	**2**	
21-22		1.Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		1. Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских учёных»		
	Тема 2.2. Основы морфологии микроорганизмов.	**Содержание:**	**6**	
23-26		1. Основные группы и классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Их формы и строение.	4	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
27-28		Изучение строения микроскопа, правила пользования микроскопом.	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить реферат по теме: Основные группы микроорганизмов.		

	Тема 2.3. Физиология микроорганизмов	**Содержание:**	**4**	
29-30 31-32		1. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. 2. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно- гигиенических условий предприятий общественного питания.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занят	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы.		
	Тема 2.4. Микробиология основных пищевых продуктов	**Содержание:**	**4**	
33 34 35-36		1. Виды порчи сырья. 2. Виды порчи готовых блюд.	1 1	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Составить таблицу: «Виды порчи сырья и меры по их устранению»	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы. Использование интернет ресурсов		
Раздел 3.Пищевые заболевания			**24**	
	Тема 3.1.Пищевые инфекции	**Содержание:**	**10**	
37-38		1. Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете,	2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**

39-40 41-42 43-44 45-46		бациллоносительстве. 2. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. 3. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. 4. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.	2 2 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Контрольная работаа	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение о инфекционных заболеваниях, наиболее распространенных в Красноярском крае»		
	Тема 3.2. Пищевые отравления	**Содержание:**	**8**	
47-50 51-52		1. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. 2. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	4 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
53-54		1. Составление таблицы Пищевые отравления микробного происхождения Пищевые отравления немикробного происхождения	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	

		Подготовить сообщение «Пищевые отравления»	2	
	Тема 3.3. Глистные заболевания	**Содержание:**	**6**	**ОК 01-ОК 10;**
55-58		1. Общие понятия о глистных заболеваниях	4	**ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
59-60		1.Составление таблицы «Глистные заболевания: понятия, причины заражения и меры предупреждения»	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение: «Глистные заболевания, их причины».		
Раздел 4. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.			**20**	
	Тема 4.1. Личная и производственная гигиена	**Содержание:**	**6**	
61-62		1. Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее.	2	**ОК 01-ОК 10;**
63-64		2. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека	2	**ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
65-66		1. Составление схемы «Профессиональные вредности»	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Разработать памятку «Правила личной гигиены повара, кондитера».		
	Тема 4.2. Санитарно- гигиенические требования к помещениям	**Содержание:**	**6**	
67-68		1. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию.	2	**ОК 01-ОК 10;**
69-70		2. Санитарные требования к инвентарю и		**ПК 1.1- ПК 5.5**

71-72		инструментам: маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. 3. Борьба с грызунами и насекомыми.	2 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Составить таблицу: Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.		
	Тема 4.3. Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание:**	**4**	
73-74 75-76		1. Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. 2. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.5**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Составить конспект по теме: «Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок»		
	Тема 4.4. Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание:**	**4**	
77-80		1.Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов.	**4**	**ОК 01-ОК 10;**

		Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация.		ПК 1.1- ПК 5.5
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		Личная гигиена работников ПОП.		
81-82	**Дифференцированный зачёт**		2	ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.5
	Всего		**82(30)**	

4.Условия реализации программы дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет Физиологии питания, санитарии и гигиены, основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно – методической документации; - комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Средства для проведения практических работ:

1.Дизенфицирующие и моющие средства

2.Образцы санитарной одежды

3.Препараты для микроскопических исследований

4. Лабораторное оборудование и посуда.

Технические средства обучения:

1.Видеофильмы по темам:

2. Презентации по темам уроков:

3. Плакаты, таблицы

4. Компьютер.

5.Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. –М.: Изд.центр «Академия»,2017

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 184 с.

Дополнительные источники:

1. Торговля и общественное питание: Выпуск 3.

Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.

- М.: ИНФРА-М, 2006. – 43с

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Формы и методы оценки*
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	

Основные термины микробиологии	Оценка результатов опроса и тестирования
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	Оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Микробиологию основных пищевых продуктов	Оценка результатов опроса и тестирования
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Правила личной гигиены работников организации питания	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах Основные процессы обмена веществ в организме	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточный расход энергии	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Дифференцированный зачет в форме тестовой контрольной работы	