

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ЛЕЧЕБНОГО И  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе  
 О.Н. Толоконникова  
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и  
науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:** Лисовская Е.С., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Физиология питания с основами лечебного и социального питания**

### **1.1. Область программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами лечебного и социального питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

Цель дисциплины - формирование системного подхода в изучении современных естественнонаучных знаний в области общей физиологии, представлении о жизнедеятельности организма человека, системы питания человека, обеспечивающей адаптивное воздействие на организм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

#### **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 неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
самостоятельная работа учащихся 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>52</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>52</i>
в том числе:	
Лабораторно - практические занятия	<i>12</i>
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами лечебного и социального питания»

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
<b>Раздел 1.</b>					
<b>Пищеварение.</b>					
Тема 1.1. Роль пищи для организма человека	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>				
	<b>1</b>	1	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека.	2	
	<b>2</b>	2	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико - химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	
	<b>3</b>	3	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
<b>Раздел 2.</b>					
<b>Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.</b>					
Тема 2.1. Пищевые вещества.	<b>Теоретические занятия</b>			<b>8/4</b>	<b>2</b>
	<b>4</b>	1	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.	2	
	<b>5</b>	2	Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах.	2	
	<b>6</b>	3	Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания.	2	
	<b>7</b>	4	Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	<b>Практические занятия:</b>			<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>8</b>	1	Определение состава пищевых продуктов.	1	
	<b>9</b>	2	Определение состава пищевых продуктов.	1	
	<b>10</b>	3	Определение пищевой ценности различных продуктов питания.	1	
	<b>11</b>	4	Определение пищевой ценности различных продуктов питания.	1	
	Тема 2.2. Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала:</b> Энергетический обмен организма. Энергетическая ценность пищи. Понятие о калорийности пищи.			<b>6/4</b>
<b>Теоретические занятия</b>			<b>6</b>	<b>2</b>	
<b>14</b>		1	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция.	2	

	<b>15</b>	2	Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.	2	
	<b>16</b>	3	Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	2	
<b>Практическое занятие</b>				<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>17</b>	1	Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии.	1	
	<b>18</b>	2	Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии.	1	
	<b>19</b>	3	Расчет энергетической ценности блюд	1	
	<b>20</b>	4	Расчет энергетической ценности блюд	1	
<b>Раздел 3.</b>					
<b>Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>					
Тема 3.1. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания.			<b>Содержание учебного материала:</b> Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятий рациональное, оптимальное питание. Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания: энергетические затраты основного обмена, формулы расчета величины основного обмена. Методики составления рационов питания для различных возрастных категорий населения	<b>6/2</b>	
<b>Теоретические занятия</b>				<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>23</b>	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	2	
	<b>24</b>	2	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона.	2	
	<b>25</b>	3	Адекватное питание. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков	2	
<b>Практические занятия:</b>				<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>26</b>	1	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	1	
	<b>27</b>	2	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	1	
<b>Раздел 4.</b>					
<b>Лечебное и лечебно –профилактическое питание.</b>					
Тема 4.1. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.			<b>Содержание учебного материала:</b> Лечебное питание: понятие, назначение и основные физиологические принципы его построения. Характеристика основных диет. Особенности составления суточного рациона-меню для различных диет с учетом энергетической ценности. Назначение лечебно-профилактического питания и понятие о его рационах. Методика составления рациона питания для различных диет. Альтернативные виды питания. Экология и питание человека.	<b>8/2</b>	

			<b>Теоретические занятия</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>29</b>	1	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания.		4	
<b>30</b>	2	Дробное питание, режим питания. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах.		4	
			<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>31</b>	1	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.		1	
<b>32</b>	2	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.		1	
<b>Раздел 5.</b>					
<b>Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</b>					
Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.		<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация основных методов оценки качества пищевого сырья и продуктов. Характеристика органолептического метода оценки качества.		5	
			<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>34</b>	1	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов.		2	
<b>35</b>	2	Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.		2	
<b>36</b>	3	Зачёт		2	
<b>Всего</b>				<b>40/12</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории товароведения продовольственных товаров;

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- доска,
- персональный компьютер,
- мультимедийная установка,
- плакаты,
- натуральные образцы продукции,
- таблицы.

##### **Оборудование лаборатории:**

- химические реактивы для проверки качества сырья,
- химическая посуда,
- вентиляционный короб,
- ванна для мытья посуды,
- раковина для мытья рук.

##### **Учебно-дидактические средства:**

Презентация «Белки, жиры, углеводы.»

Презентация «Обмен веществ»

Тестовые задания (текущий контроль)

Листы с печатной основой – «Определение качества пищевых продуктов»

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). Учебник, ИЦ "Академия" 2016– 432 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены – М.: ОИЦ "Академия», 2018

3. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018

##### **Дополнительная литература:**

1. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – Академкнига, 2010.

2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – Академия, 2009.

3. Ермакова В.И. Основы физиологии питания – Москва, 2011.

4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров – изд-во Дашков и Ко, 2009.

5. Кругляков Г. Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. – Москва, 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии – Москва, Академия 2010.
7. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2009.
8. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров.– Феникс, 2008.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров и экспертиза. – Феникс, 2010.

**Интернет-ресурсы:**

[www.npo.Skool-cabinet.ru](http://www.npo.Skool-cabinet.ru)

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются комплекты оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

##### **4.1. Контрольно-измерительные материалы по дисциплине «Физиология питания с основами лечебного и социального питания»**

<b>Темы</b>	<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>Тема 1.1. Роль пищи для организма человека</b>			
<b>Тема 2.1. Пищевые вещества</b>	<u>Освоенные умения:</u> -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Выполняет приемы органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;	Фронтальный опрос Тестирование

	<p><u>Усвоенные знания:</u>  -роль пищи для организма человека; 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;</p>	<p>Различает и классифицирует основные группы минеральных веществ, витаминов, микроэлементов; Поясняет роль пищи для организма человека. Поясняет роль микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b>  <b>Обмен веществ и энергии</b></p>	<p><u>Освоенные умения:</u>  -рассчитывать энергетическую ценность блюд;  <u>Усвоенные знания:</u>  - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p>Выполняет расчёты энергетической ценности блюд;  Различает основные процессы обмена веществ в организме, методики составления рационов питания</p>	<p>Фронтальный опрос  Тестирование  Практическая работа</p>
<p><b>Тема 3.1.</b>  <b>Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания.</b></p>	<p><u>Освоенные умения:</u>  -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  - понятие рациона питания;  <u>Усвоенные знания:</u>  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;  -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p>Поясняет роль рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  Составляет рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Фронтальный опрос  Тестирование  Практическая работа</p>
<p><b>Тема 4.1.</b>  <b>Лечебное и лечебно – профилактическое питание.</b></p>	<p><u>Освоенные умения:</u>  -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  <u>Усвоенные знания:</u>  - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;  -методики составления рационов питания</p>	<p>Поясняет роль лечебно-профилактического питания; Различает и классифицирует основные группы диет. Составляет рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Фронтальный опрос  Тестирование</p>
<p><b>Тема 5.1.</b>  <b>Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</b></p>	<p><u>Освоенные умения:</u>  - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  <u>Усвоенные знания:</u>  - роль органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>Поясняет роль органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов; Выполняет оценку качества сырья и готовой продукции органолептическим методом.</p>	<p>Тестирование</p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

### **5.Рефераты по дисциплине «Физиология питания с основами лечебного и социального питания».**

1. «Пищеварение»
2. «Значение пищевых веществ для организма человека»
3. «Роль труда и физкультуры в обмене веществ»
4. «Суточный расход энергии различных групп населения»
5. «Модные диеты, плюсы и минусы»
6. «Вегетарианство»
7. «Раздельное питание»
8. «Организация питания в учебных заведениях»
9. «Пищевые добавки»
10. «Питание современного человека»
11. «Функциональное питание»
12. «Назначение и характеристика основных лечебных диет»
13. «Аппетит и голод»
14. «Витамины в питании»
15. «Профилактика авитаминоза»
16. «Пища - источник минеральных веществ»
17. «Функции воды в организме человека»
18. «Углеводы в пищевых продуктах»
19. «Жиры в пищевых продуктах»
20. «Холестерин и пищевые жиры – основные источники развития атеросклероза»
21. «Белки – основной строительный материал организма»
22. «Пища как источник энергии»
23. «Пищеварительная система человека»
24. «Баланс энергии»
25. «Питание и предупреждение заболеваний»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ЛЕЧЕБНОГО И  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ЛЕЧЕБНОГО И  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ЛЕЧЕБНОГО И  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений /изменений
-	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513270">https://urait.ru/bcode/513270</a>	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)