

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

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


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

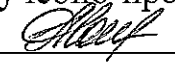
**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (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

### 1.1. Область программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 10.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, базовый уровень подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована для реализации программ дополнительного профессионального образования (повышение квалификации, профессиональная подготовка).

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

дисциплина «Физиология питания» принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы технического профиля.

### 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.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируется в рамках дисциплины:

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.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируется в рамках дисциплины:

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 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>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
Практические занятия	10
Самостоятельная работа студентов	22
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология 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>	2
	<b>Теоретические занятия</b>				
	1	1	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека.	2	
	2	2	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико - химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	
	3	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>	2
	4	1	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.	2	
	5	2	Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах.	2	
	6	3	Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания.	2	
	7	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>	2
	8	1	Определение состава пищевых продуктов.	1	
	9	2	Определение состава пищевых продуктов.	1	
	10	3	Определение пищевой ценности различных продуктов питания.	1	
	11	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>	2	
14		1	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция.		2
15		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.	4	

		Основные физиологические принципы построения лечебного питания.			
	<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**

###### **Основные источники:**

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания – М.: Издательский центр Академия, 2018 – 240 с.
2. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: Учебное пособие - М.: ОИЦ "Академия», 2016
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены: Учебник - ОИЦ «Академия», 2016

###### **Дополнительные источники:**

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»**

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»**

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

	-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;	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.	
<b>Тема 2.2. Обмен веществ и энергии</b>	<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;	Выполняет расчёты энергетической ценности блюд; Различает основные процессы обмена веществ в организме, методики составления рационов питания	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
<b>Тема 3.1. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания.</b>	<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;	Поясняет роль рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Составляет рационы питания для различных категорий потребителей;	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
<b>Тема 4.1. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.</b>	<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	Поясняет роль лечебно-профилактического питания; Различает и классифицирует основные группы диет. Составляет рационы питания для различных категорий потребителей;	Фронтальный опрос  Тестирование
<b>Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</b>	<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;	Поясняет роль органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов; Выполняет оценку качества сырья и готовой продукции органолептическим методом.	Тестирование

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».**

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»**

---

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»**

---

для студентов набора 2019, 2020 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 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»**

---

для студентов набора 2019, 2020 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 были внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации учебной дисциплины	В список литературы внесены 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

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