

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ  
ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**


Профессия **19.01.17** Повар, кондитер

УЛЬЯНОВСК  
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 5% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА


На заседании ЦМК  
коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пронина  
*подпись*

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-  
методической работе

  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Подкладкина  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» направлено на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ОК 1 понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- ОК 3 анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

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

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:

- У1 Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У2 Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У3 Составлять рационы питания;
- У4 *Соблюдать общие диетологические принципы (с учётом WSR);*
- У5 *Составлять отчет по потерям при хранении (с учётом WSR)*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен ЗНАТЬ:

- З1 Роль пищи для организма человека;
- З2 Основные процессы обмена веществ в организме;
- З3 Суточный расход энергии;
- З4 Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания;
- З5 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- З6 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З7 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- З8 Понятие рациона питания;
- З9 Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З10 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- З11 Методику составления рационов питания;
- З12 Ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- З13 Общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З14 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров
- З15 *Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках (с учётом WSR)*

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **51** час;
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	51
в том числе:	
- теоретические занятия	29
- практические занятия	20
- лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>
- курсовой проект (работа)	<i>не предусмотрены</i>
- контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
– подготовка к практическому занятию;	5
– работа с нормативными документами; регламентами, стандартами	4
– доработка конспекта с использованием дополнительной литературы	5
– подготовка сообщений	6
– подготовка сообщений	4
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>		1	1
<b>РАЗДЕЛ 1 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ</b>		<b>24</b> 13+11сп	
ТЕМА 1.1. Пищевые вещества и их значение	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль пищи для организма человека;</li> <li>- Суточный расход энергии;</li> <li>- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания;</li> </ul>		
	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.1.1. Химический состав продовольственных товаров: жиры, углеводы, витамины, ферменты, вода, минеральные вещества; физиологическое значение, краткая характеристика, суточная потребность, значение для организма.</p>	2	2
	<p>1.1.2. Пищевая ценность продовольственных товаров.</p>	2	
	<p><i>Практические занятия</i></p> <p><b>ПЗ 1</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</p>	2	
	<p><b>ПЗ 2</b> Сравнение анализа химического состава разных групп продовольственных товаров</p>	2	

	<p><i>Самостоятельная работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление таблицы «Потребность организма в основных питательных веществах»</li> <li>- сообщение по теме: «Пищевые вещества и их значение»</li> </ul>	2 1	
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль пищи для организма человека;</li> <li>- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- Понятие рациона питания;</li> </ul>		
	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.2.1 Процесс пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Роль пищи для организма человека. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на усвояемость пищи</p>	3	2
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение по теме: «Пищеварение и усвояемость пищи»</li> </ul>	1	
Тема 1.3 Обмен веществ	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– Суточный расход энергии;</li> <li>– Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>– Понятие рациона питания;</li> <li>– Суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> </ul>		
	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.3.1. Понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии</p>	2	2
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение по теме: «Обмен веществ»</li> </ul>	2	
Тема 1.4 Питание различных групп населения.	<p><i>Уметь:</i></p> <p>Составлять рационы питания;</p> <p><b>У4 Соблюдать общие диетологические принципы (с учётом WSR)</b></p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Суточный расход энергии;</li> <li>– Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>– Понятие рациона питания;</li> <li>– Суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>– Методику составления рационов питания;</li> </ul>		
	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.4.1. Рациональное сбалансированное питание. Методика составления рационов питания</p> <p>1.4.2. Нормы и принципы питания различных групп населения. Требования к режиму питания. Особенности питания детей и подростков</p>	2	2
	<p><i>Практические занятия</i></p> <p><b>ПЗ 3</b> Составление меню для работника общественного питания</p> <p><b>ПЗ 4</b> Расчет калорийности меню</p> <p><b>ПЗ 5</b> Анализ расчета калорийности меню</p>	2	
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение по теме: «Питание детей и подростков»</li> <li>- сообщение по теме: «Питание различных групп населения»</li> <li>- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания</li> </ul>	2 2 1	
	<i>Контрольная работа по разделу 2</i>	1	
<b>РАЗДЕЛ 2 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ</b>		<b>29</b>	
		16+13	
Тема 2.1. Основы товароведения пищевых продуктов	<p><i>Уметь:</i></p> <p>Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p><b>У5</b> Составлять отчет по потерям при хранении (с учётом WSR)</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Роль пищи для организма человека;</li> <li>– Ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– Общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</li> </ul> <p><b>315</b> Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках (с учётом WSR)</p>		
	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>2.1.1. Продовольственные товары; ключевые понятия: продукция, товар, назначение товароведения. Качество пищевых продуктов. основные понятия: качество, свойства, показатели.</p> <p>2.1.2. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические методы определения качества, дефекты.</p> <p>2.1.3. Классификация продовольственных товаров. характеристика основных групп продовольственных товаров</p> <p>2.1.4. Хранение пищевых продуктов. Методы хранения. Срок годности, хранения и реализации</p>	2	2
		2	
		2	

	2.1.5. Процессы, происходящие в продуктах при хранении. Товарные потери. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания.	2	
	2.1.6. Консервирование пищевых продуктов: понятие, назначение.	2	
	2.1.7. Методы консервирования: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.	2	
	2.1.8. Товарные потери. Товарная информация. Маркировка.	2	
	<i>Практические занятия</i>		
	<b>ПЗ 6</b> Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципы их деления	2	
	<b>ПЗ 7</b> Установление сроков годности и сроков реализации скоропортящихся товаров по информации на маркировке и составление отчета по потерям при хранении (с учётом WSR)	2	
	<b>ПЗ 8</b> Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь	2	
	<b>ПЗ 9</b> Расшифровка маркировки и распознавание информационных знаков.	2	
	<b>ПЗ 10</b> Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>		
	- сообщение по теме: «Значение консервирования пищевых продуктов»	4	
	- сообщение по теме: «Основы товароведения пищевых продуктов»	3	
	- ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания.	3	
	- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания	3	
	<i>Контрольная работа по разделу 2</i>	1	
	Курсовая работа (проект)- не предусмотрен		
	Примерная тематика курсовых работ (проекта) - не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена		
	Итоговая аттестация: экзамен		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета товароведения продовольственных товаров

*Оборудование учебного кабинета:*

Рабочее место преподавателя, столы, шкафы, кафедра, витрины, столы и стулья для учащихся, раскладная классная доска, демонстрационные горки для размещения бутафории, муляжей, коллекций, натуральных образцов

*Технические средства обучения:*

Аудиовизуальные: телевизор, видеомагнитофон, DVD проигрыватель, мультимедийные средства

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Стол для преподавателя и лаборанта, стулья

Шкаф для посуды, инвентаря, холодильник

Шкаф для дидактического материала

Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 1999. -184с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

2. Дубцов. Г.Г. Товароведение пищевых продуктов / Г.Г. Дубцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008-300с.
3. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-432с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.-286с
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 194с
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М.: Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.-246с
10. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования / Н.Э.Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2006
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

12. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
13. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
14. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
15. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных опросов, а также внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа
<b>УМЕНИЯ</b>	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-5. Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1. Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Составлять рационы питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 3–5 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1.
<b>У4 Соблюдать общие диетологические принципы (с учётом WSR)</b>	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 3,4</i> <i>Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1</i>
<b>У5 Составлять отчет по потерям при хранении (с учётом WSR)</b>	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 7</i> <i>Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2</i>
<b>ЗНАНИЯ</b>	
Роль пищи для организма человека;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Основные процессы обмена веществ в организме;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5, Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Суточный расход энергии;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5, Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1 – 2
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5, Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 10, Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1

Понятие рациона питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Методику составления рационов питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 5 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 6 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2.
Общие требования к качеству сырья и продуктов;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 6 – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2.
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР – 10 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2.
<i>315 Требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках (с учётом WSR)</i>	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения не предусмотрена</i> <i>Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1</i>
	Итоговая аттестация – экзамен

ПР - практическая работа

КР – контрольная работа