

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-23/25

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебно -  
методической работе

Халдеева М.Н.

« 17 » 06 20 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина **ОП.02 Физиология питания**  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Квалификация техник – технолог  
Уровень ППССЗ базовая  
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев  
Форма обучения очная  
Общая трудоемкость 66 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Мест /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яков /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чир /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ Сив /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации учебной дисциплины	12
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02 Физиология питания**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина «Физиология питания» входит как общепрофессиональная дисциплина.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 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 повышения квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для 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, сельскохозяйственной (домашней) птицы);

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

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 и 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 Организовать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5 Вести утвержденную результаты выполнения работ исполнителями.

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование теоретических и практических знаний в области физиологических особенностей питания человека и его нормирования.

Задачи:

- ознакомление с пищеварительной системы и ее взаимосвязь с другими системами человека;
- изучение функций пищевых веществ, процессов переваривания и всасывания компонентов пищи;
- усвоение основных принципов адекватного питания;
- формирования навыков по разработке рационов для здоровых и больных с учетом возрастных и профессиональных особенностей, а также для детского, диетического и лечебно – профилактического питания.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:***

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методика составления рационов питания.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## 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>66</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
составление схем	4
решение задач	4
составление меню	4
подготовка реферата	6
подготовка сообщения	4
<b>Итоговая аттестация в форме – зачета во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физиология питания</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Пищеварение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сущность процесса пищеварения, его значение в жизнедеятельности организма. Изменения пищи в различных отделах пищеварительного тракта. Усвояемость пищевых веществ. Факторы, способствующие повышению степени усвояемости пищи. Роль центральной нервной системы в обмене веществ. Условные, безусловные рефлексы, их значение в питании и пищеварении.	2 2 1 2	1,2
	роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.		
	<b>Практическая работа:</b> Составить таблицу «Действие ферментов в различных отделах пищеварительного тракта».	2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Составление схемы: «Пищеварение в различных отделах пищеварительного тракта». Решение задач по теме	4 2	3

<b>Тема 1.2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Белки. Их физиологическое значение для организма. Физико-химические свойства белка, его биологическая ценность. Содержание белка в пищевых продуктах. Потребность организма в белках. Жиры. Их физиологическая роль для организма. Липоиды. Стерины. Биологическая ценность жиров. Потребность организма человека в жирах. Соотношение растительных и животных жиров. Углеводы. Их физиологическая роль для организма. Потребность организма человека в углеводах в зависимости от сложности выполняемой работы и возраста. Витамины и их роль в питании человека. Понятия об авитаминозах. Классификация витаминов. Суточная потребность. Источники поступления. Минеральные вещества. Их роль для организма. Суточная потребность. Регуляция минерального обмена. Вода. Ее роль в питании. Суточная потребность для организма человека.	2	1,2
	состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.		
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Подготовка реферата «Продукты питания- источник поступления витаминов в организм человека».	2	3
<b>Раздел 2. Рациональное питание</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Рациональное питания и физиологические основы его организации</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятия о рациональном питании. Нормы питания в зависимости от возраста, профессии, климатических условий. Режим питания. Влияние режима на усвояемость пищи и общее состояние организма. Нормы пищевых веществ в суточном рационе. Калорийность основных продуктов питания и рационов. Рационы питания для различных профессиональных групп.	2	1,2
	понятия рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;		

	<b>Практическая работа:</b> Определение калорийности пищи по химическому составу продуктов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Составление меню суточного рациона для детей и подростков. Составление схемы «Классификация веществ находящихся в пище»	2 2	3
<b>Тема 2.2.</b> <b>Диетическое и</b> <b>лечебно-</b> <b>профилактическое</b> <b>питание.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основы лечебного питания. Диетическое питание- один из лечебных факторов при различных заболеваниях. Особенности различных лечебных столов. Влияние характера пищи на лечение различных болезней. Понятия о термических, химических и механических раздражителях.	1 1 1	1,2
	назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; методика составления рационов питания		
	<b>Практическая работа:</b> Составление меню для людей различных профессий.	2	2
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Подготовка реферата: «Основы здорового питания». Подготовка сообщения на тему «Кислородные коктейли».	2 2	3
	<b>Тема 2.3 Основы</b> <b>здорового питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классические теории питания: античная, теория сбалансированного питания, теория адекватного питания. Альтернативная теория питания: вегетарианство, лечебное голодание, концепция питания предков, концепция раздельного питания, концепция главного пищевого фактора, концепция индексов пищевой ценности, концепция «живой» энергии.	2 2
	назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; методика составления рационов питания.		
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Подготовка реферата на тему «Влияние голодания на организм человека»	1	3

<b>Тема 2.4. Концепция здорового питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Концепция здорового питания(позитивного, функционального) питания. Потребительские свойства функциональных продуктов питания. Функциональные ингредиенты. Основные виды функциональных ингредиентов. Функциональные свойства: пищевых волокон, витаминов, антиоксидантов, минеральных веществ, жирных кислот, пробиотиков, пребиотиков. Функциональные продукты. Группы продуктов функционального питания и их свойства. Контроль качества и безопасности функциональных продуктов питания.	1  2  2	1,2
	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различных категорий потребителей.		
	<b>Практическая работа:</b> Определение величины основного обмена. Определение величины специфического динамического действия пищи. Определение величин суточных энергозатрат.	2	2
	<b>Самостоятельная работа №6</b> Подготовка реферата на тему «Функциональные ингредиенты» Подготовка реферата на тему «Функциональные продукты»	2 2	3
	<b>Зачет</b>	2	
	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>66</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>44</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>22</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОП.02 Физиология питания	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilion SlimlineAthlonDualCore</li> <li>2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb</li> <li>3.Ученическая доска 1_створчатая</li> <li>4.Кафедра</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочее место преподавателя</li> <li>2.Рабочие места студентов</li> </ol> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linu LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p>
2		<p>Компьютерный класс.№1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Стол письменный для студентов – 6шт</li> <li>2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт</li> <li>3.Стулья – 29шт</li> <li>4.Стол компьютерный – 16шт</li> <li>5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт</li> </ol> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт</li> <li>2.Стол преподавательский – 1шт</li> <li>3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт</li> <li>4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт</li> <li>5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт</li> <li>6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт</li> </ol> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Лицензия 68175250          № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.          MicrosoftOffice 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.          Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018          AdobeReader          ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Физиология питания	Теплов В. И.	ЭБС Юрайт 2017	2	2	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Физиология питания	Молчанова Е.Н.	Троицкий мост 2014	2	2	10 экз	-

#### Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Физиология питания	Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П.Е.	ЭБС Лань 2018	2	2	ЭБС Лань	ЭБС Лань
2	Журнал «Вопросы питания»			2	2	1 комплект	

#### Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a> ;
2	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
4	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/</a> ;
5	Moodle.yxaa.ru

#### Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
3	федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ;

### **3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.3.1. Образовательные технологии.**

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

#### **3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.**

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

*Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:*

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

*Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:*

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

*Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:*

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

#### **3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>освоенные умения</b>	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
рассчитывать энергетическую ценность блюд	Решение ситуационных задач по теме, тестовые задания.
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Практическая работа на составление суточного рациона питания, лечебного, диетического питания
<b>усвоенные знания</b>	
роль пищи для организма человека	Устный опрос
основные процессы обмена веществ в организме.	Письменный контроль
суточный расход энергии	Вычисление на определение суточного расхода энергии. Внеаудиторная самостоятельная работа
состав, значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания, защита рефератов.
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Беседа, внеаудиторная самостоятельная работа.
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Защита схем, устный опрос.
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	Тестовый контроль
понятие рациона питания.	Проверка на умение составлять суточный рацион питания.
суточная норма потребности человека в питательных веществах.	Решение ситуационных задач.
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	Устный опрос.
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.	Защита рефератов, внеаудиторная самостоятельная работа.
методика составления рационов питания	Практическая работа, составление меню для людей различных профессий.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания»

одобрена на 2018\_/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_