

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

для специальности:

19.02.10. Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНО
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.А. Коновалова
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

преподаватель
зам.директора по НМР
(занимаемая должность)

Д.Х. Суханбердина
О.Д. Щелкова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Физиология питания» реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам (основная часть).

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

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

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 нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационального питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
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
Профессиональные компетенции	
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 для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить 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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов очное	Объем часов заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	8
в том числе:		
практические занятия	10	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18	46
в том числе:		
<i>Реферат</i>	8	
<i>Внеаудиторная самостоятельная деятельность</i>	10	
Итоговая аттестация в форме экзамен		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания		26	
Тема 1.1. Пищеварение	Содержание учебного материала	18	
	1. Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы	2	1
	2. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии	2	1
	3. Состав, физиологическое значение различных продуктов питания	2	1
	4. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	1
	5. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	2	1
	6. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	1
	7. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	2	1
	Практические занятия 1,2	4	
	1. Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов	2	
	2. Расчет энергетической ценности блюд	2	
	Самостоятельная работа	8	
	1. Реферат «Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность»	4	
	2. Подборка фильмотеки по основным пищевым веществам	4	
Раздел 2.		28	

Рациональное питание			
Тема 2.1. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала	18	
	1. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	1
	2. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	2	2
	3. Назначение лечебного питания	2	1
	4. Назначение лечебно-профилактического питания	2	1
	5. Питание детей и подростков	2	
	6. Методика составления рационов питания для разных категорий потребителей	4	2
	Практические занятия 3,4,5	6	
	1. Составление меню суточного рациона детского питания	2	
	2. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой	2	
	3. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения	2	
	Самостоятельная работа	10	
	1. Реферат «Современные представления о рациональном питании»	4	
	2. Реферат «Особенности детского питания»	6	
Экзамен			
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета: ученические столы, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: мультимедийные средства, проектор, компьютер, подборка видеofilьмов по темам дисциплины

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3.2. 1078-01; Минздрав России, 2002.
2. Гигиенические требования по применению пищевых добавок СанПиН 2.3.2. 1293-03
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560-96 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. «Академия», 2015.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
6. Гусев М.В., Минеева Л.А. Микробиологии, М.: «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
2. Справочник официанта. М.: Экономика, 2010г.

Интернет-ресурсы:

1. www.human-physioiogy.ruwww.siovari.comwww.yandex.com
2. www.meduniver.com
3. www.nsp.zaporizhzhе.ua

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка выполнения практических занятий. Оценка результатов тестирования Оценка проверки умений проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка умений рассчитывать энергетическую ценность блюд.
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Оценка умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей
Знания:	
роль пищи для организма человека;	Оценка результатов тестирования
основные процессы обмена веществ в организме;	Оценка выполнения самостоятельных работ
суточный расход энергии;	Оценка выполнения практических занятий.
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Оценка результатов устного опроса Оценка результатов выполнения самостоятельных работ.
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Оценка выполнения практических занятий
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Оценка результатов тестирования
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Оценка результатов устного опроса
понятие рациона питания;	Оценка выполнения самостоятельных работ
суточные нормы потребности человека в питательных веществах;	Оценка выполнения практического занятия
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Оценка выполнения практических занятий Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования и устного опроса
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Оценка результатов тестирования и устного опроса
методики составления рациона питания	Оценка выполнения практического занятия