

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:

Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины **Физиология питания** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальностей естественно-научного профиля

Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК _____ /И.Н. Силакова /

Рабочая программа учебной дисциплины **Физиология питания** рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.

Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 промышленная экология и биотехнология.

Программа учебной дисциплины может быть использована для реализации программ дополнительного профессионального образования (повышение квалификации, профессиональная подготовка) по профессии 16675 «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОП.00).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 неё 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 рационов питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК 1-9, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями** ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **57 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39 часа**;

самостоятельная работа учащихся **18 часов**.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>57</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>39</i>
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия контрольные работы	<i>20</i>
самостоятельная работа	<i>18</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины физиологии питания. Структура дисциплины. Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития науки.	1	2
Раздел 1. Роль питания в жизнедеятельности организма			
Тема 1. Основные пищевые вещества в структуре питания	Содержание учебного материала	5	2
	1 Роль пищи для организма человека		
	2 Роль неорганических веществ (вода и минеральные вещества) в структуре питания.		
	3 Роль органических веществ (белки, жиры, углеводы) в структуре питания.		
	4 Витамины. Роль в питании. Характеристика.		
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений	4	
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	2
	1 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.		
	2 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач); подготовка сообщений	4	
Раздел 2. Рациональное питание и физиологические основы его организации			
Тема 1. Обмен веществ и энергии в	Содержание учебного материала	2	2
	1 Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии и пищевая и энергетическая ценность пищи.		

организме в процессе жизнедеятельности	Практические занятия		10	
	1	Определение суточного расхода энергии для различных групп населения.		
	2	Определение энергетической ценности отдельных пищевых продуктов и блюд в меню.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений.		5	
Тема 2. Основы рационального сбалансированного питания	Содержание учебного материала		5	3
	1	Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.		
	2	Лечебное питание. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.		
	3	Особенности питания детей, подростков и пожилых людей.		
	Практические занятия:		10	
	1	Составление и расчет меню суточного рациона питания для различных групп населения.		
	2	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и готовых пищевых продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач, подготовка сообщений.		5		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		57		

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии – Москва, Академия 2012.

2. Мартинчик А.Н. и др. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО.-3 –е изд. Стереотип.- М.: Академия, 2013

Интернет-ресурсы:

www.povara.ru

www/o-urok.ru/prof_p.php

<http://profobrazovanie.com>

<http://fcior.edu.ru>

[http:// window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

<http://scool-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 для различных групп населения;- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания- методики составления рационов питания;	Текущий контроль педагога в форме оценки фронтального устного опроса, тестирования, собеседования, выполнения самостоятельной работы
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических заданий. Наблюдение за процессом оценки качества сырья.