

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «05» 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 507 от «05» 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественног питания

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Физиология питания» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цель и планируемые результаты 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 рационов питания.
- В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
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 выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
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.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
Самостоятельная работа	22
Объем программы	44
В том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

1. 2. Содержание обучения по ОП 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		
Тема 1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала 1. Введение в курс физиологии питания. Значение питания в жизни человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. 2. Роль белков в жизнедеятельности организма. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. 3. Роль жиров в жизнедеятельности организма. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их недостатка и избытка на обмен веществ. 4. Роль углеводов в жизнедеятельности организма. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. 5. Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической и пищевой ценности пищи. Практические занятия Практическое занятие № 1. «Расчет энергетической ценности блюд». Практическое занятие № 2. «Роль витаминов в жизнедеятельности организма». Практическое занятие № 3. «Роль минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма». Самостоятельная работа обучающихся	1-2 1-2 1-2 1-2	3 16 2 2 2
6			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 2. Физиология пищеварения и обмен веществ и энергии	Самостоятельная работа №1. Заполнить таблицу по минеральным веществам. Заполнить таблицу по витаминам. Сообщение «Роль аминокислот для организма человека». Сообщение «Значение пищевых жиров и холестерина в развитии атеросклероза» Сообщение «Значение транс-жиров на организм человека» Сообщение «Пищевые волокна и их роль в питании» Таблица «Химический состав продуктов и блюд» Содержание учебного материала		10
	1. Пищеварение и усвоемость пищи		2
	2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1-2	2
	3. Усвоемость пищи, факторы, влияющие на нее.	1-2	2
	Практические занятия	1-2	2
	Практическое занятие № 4. «Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом»		4
	Самостоятельная работа № 5 «Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах»		2
	Самостоятельная работа № 2. Таблица «Строение пищеварительного аппарата. Процесс расщепления пищевых веществ в организме человека».		2
	Сообщение «Антипищевые компоненты пищи»		6
	Сообщение «Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм»		6

7

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 3. Физиологические основы питания различных групп населения	Содержание учебного материала		10
	1. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	1-2	2
	2. Особенности питания различных групп населения	1-2	2
	3. Питание детей и подростков, беременных и кормящих женщин	1-2	2
	4. Разнообразие современных представлений о рациональном питании	1-2	2
	Практические занятия		2
	Практическое занятие № 7. «Разработка меню суточного рациона»		6
	Практическое занятие № 8. «Анализ пищевой ценности предложенного меню»		2
	Практическое занятие № 9. «Определение пищевой и энергетической ценности суточного рациона питания школьников»		2
	Самостоятельная работа № 3. Сообщение «Современная пищевая пирамида». Сообщение «Мифы и предрассудки в питании. Современные диеты в аспекте требований рационального питания».		2
Тема 4. Лечебное и профилактическое питание	Содержание учебного материала		6
	1. Лечебно-профилактическое питание		6
	2. Характеристика лечебных диет		4
	3. Пищевая ценность продуктов питания.	1-2	4
	Практические занятия		4
Практическое занятие № 8. «Характеристика лечебных диет».		2	

8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		
	Практическое занятие № 9. «Показатели качества растительного масла, масло коровье, маргарин. Животные топливные жиры».		3
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Самостоятельная работа № 3. Сообщение «Защитные компоненты пищевых продуктов»		2
	Дифференцированный учет		2
Всего:			66

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – основательный (указание 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 ПРОГРАММЫ

2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиология, санитария и гигиена, физиология питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Микробиология, санитария и гигиена, физиология питания».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации,
- методические пособия.

3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд- Центр «Высшая школа»
2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: Издательский центр «Академия», 2010г.

Дополнительные источники

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В. А. Тимофеева – Изд. 8-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 475С.
2. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (ред. От 19.07.2011).
3. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. № 212-ФЗ, от 30.12.2001г. № 196-ФЗ, от 22.08.2004г. № 122-ФЗ, от 21.12.2009г. № 171-ФЗ, 18.07.2011 г.
4. Правила продажи отдельных видов товаров, Постановление Правительства РФ от 19.01.2008г. №55, (ред. От 04.10.2012).
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
6. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

7. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

8. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Дополнительные источники (электронные издания):

4. Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт, 2016. – 379 с. – URL: www.biblio-online.ru

5. Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru/ - (дата обращения 02.02.2017).

6. Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru/ - (дата обращения 02.02.2017).

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать мясную и рыбную кулинарию для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	Организует обработку и подготовку мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН и HACCP	Практические задания, тестирование Экзамен
ПК 1.2. Организовывать рыбную и мясную кулинарию для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	Организует обработку и подготовку рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с учетом безопасности и качества сырья.	Практические задания, тестирование Экзамен

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, с учетом особенностей.	Организует обработку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, с учетом особенностей.	Первичную подготовку и подготовку птицы для экзамена	Практические задания, тестирование Экзамен
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Организует подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом требований к качеству сырья.	Процесс производства	Практические задания, тестирование Экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии «Организация обслуживания предприятий общественного питания», проявляет к ней устойчивый интерес.	Практические задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Практические задания
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество	Практические задания Дифференцированный зачет

	готовой продукции.	кулинарной	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует различные источники информации, в том числе и интернет-ресурсы.	в работе использует различные источники информации, в том числе и интернет-ресурсы.	Практические задания Тестовые задания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации.	работе и различные средства коммуникации.	Практические задания Дифференцированный зачет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения.	с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения.	Практические задания
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу команд (подчиненных), результат выполнения заданий.	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения.	с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения.	Практические задания
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализирует ситуацию, текущий самоконтроль, корректирует деятельность. Несет ответственность за качество готовой продукции.	работую ситуацию и и готовый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой продукции.	Практические задания Дифференцированный зачет

Разработчик:
Оверченко А.С.