

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ивакина Н.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме человека;
- 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;
- методику составления рационов питания;
- основы хранения продуктов;
- стандарт, штриховой код.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

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, легкие и сложные холодные закуски.
- 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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часа.

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	12
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа студента (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Физиология питания.			2
Тема 1.1 История развития питания,	Содержание учебного материала.		
	1 Функции питания. Физиологическое значение белков. Физиологическое значение жиров, углеводов, минеральных веществ на организм человека. Физиологическое значение витаминов на организм человека.	4	2
	Лабораторные занятия	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольные работы	0	
	Курсовая работа (проект)	0	
	Самостоятельная работа студентов: Тематика самостоятельной работы: 1. Составить конспект по темам: «Незаменимые аминокислоты», «Жиро и водорастворимые витамины», «Методы и определение витаминов в продуктах».	2	2
Тема 1.2. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала.		
	Понятие обмена веществ. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	2
	Практические занятия		
	Определение суточных энергозатрат организма.	2	
	Самостоятельная работа студентов: Тематика самостоятельной работы: 1. Подготовка докладов на тему: «Возрастные особенности обмена веществ» 2. Подготовка докладов на тему: «Особенности регуляции обмена веществ».	2	2
Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала.	6	
	1 Понятие о пищеварении. Физико-химическое изменение пищи. Роль печени и поджелудочной железы. Усвояемость пищи.	4	2
Тема 1.4 Рациональное и сбалансированное питание.	1 Понятие о рациональном и сбалансированном питании. Режим питания	4	2
	2 Питание различных групп населения. Питание детей и подростков.		
	Лабораторные занятия	0	

	Практические занятия		4	2
	1	«Составление суточного рациона питания». Расчет энергетической ценности.		
	Контрольные работы		0	
	Курсовая работа (проект)		0	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Подготовка рефератов на тему: «Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении». 2. Подготовка рефератов на тему: «Понятие о ферментах». Подготовка рефератов на тему 3. Подготовка рефератов на тему: «Особенности режима питания спортсменов и людей, занятых тяжелым физическим трудом».		5	2
Тема 1.5 Содержание питательных веществ в продуктах животного происхождения.	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика значение и использование продуктов животного происхождения.	2	2
	Лабораторное занятия		0	
	Практические занятия		2	2
	4	«Органолептическая оценка качества молочных продуктов.		
	Контрольные работы		0	
	Курсовая работа (проект)		0	
	Самостоятельная работа студентов. 1. Составление рефератов на тему: «Основные семейства рыбы и морепродуктов» 2. Составление рефератов по теме: «Молочнокислое брожение. Применение в промышленности».		3	2
Тема 1.6 Содержание пищевых веществ в продуктах растительного происхождения.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика значение и использование продуктов растительного происхождения.		
Тема 1.7 Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала			
	1	Назначение и требования к лечебно-профилактическому питанию. Продукты лечебного питания. Характеристика основных диет.	4	
	Лабораторные занятия		0	
	Практические занятия		4	
	Составление примерного алгоритма рациона питания в организованных коллективах взрослых.			
	Контрольные работы		0	

	Курсовая работа (проект)	0	
	Самостоятельная работа студентов: 1. Составление конспектов по теме: «Лечебно-профилактическое учреждение Крыма».	2	2
	Всего:	48	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется лаборатория товароведения
Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. – М: Издательский центр «Академия», 2016 г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М: Профессиональное Образовательное Издательство, 2016 г.
3. Матюхина З.П. основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования – 2-е издание стер.-М: Издательский центр «Академия», 2014.-184 с.

Дополнительные источники:

Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования 2-е издание, стер.- М: Профессиональное Образовательное Издательство. – 2015 г.

Научно – методический информационный журнал: «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html
2. pelmen4eg.ru
3. www.pitportal.ru
4. www.edu.ru
5. www.eq-vip.ru
6. www.equipnet.ru
7. www.bstreferat.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий 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;	Практические занятия
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практическое занятия
Составлять рационы питания;	практические задания
Рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.	практические занятия
Знания:	
Роль пищи для организма человека;;	практические занятия
Основные процессы обмена веществ в организме;	практические занятия
Суточный расход энергии;	Практические задания
Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.;	Самостоятельная работа – составление опорного конспекта
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	практические занятия
Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;	практические занятия
Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.	практические занятия
Понятие рациона питания;	Внеаудиторная самостоятельная работа
Суточная норма потребности человека в питательных веществах;	Самостоятельная работа – составление опорного конспекта
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Самостоятельная работа – составление опорного конспекта
Освоение методики составления рационов питания;	практические занятия
Основы хранения продуктов;	практические занятия
Стандарты, штриховой код.	Самостоятельная работа – составление опорного конспекта