

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

А.Н Загорулькин

«20» Августа 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «28» 06 2016г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. №39023).

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Организация – разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17. Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

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;
- применение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации.

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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

-упаковка и складирование пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения;

-применение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных

	продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие Блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию
ПК. 8.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.7	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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 эффективного 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).

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **64** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **44** часа;
самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего) - систематическая проработка конспектов; - работа с основной и дополнительной литературой; - подготовка сообщений, докладов; - работа с электронными ресурсами;	20
Вид итогового контроля:	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.	Физиология питания.		
Тема 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Роль пищи для организма человека. 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.		
	Практическое занятие №1: Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, в зависимости от пола, веса, физической нагрузки.	2	
	Практическое занятие №2: Определение потребности организма человека в витаминах, минеральных веществах, в зависимости от пола, веса, физической нагрузки.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: 1. Физиологическое значение витаминов для организма человека. 2. Физиологическое значение углеводов для организма человека.	2,5		
Тема 1.2. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Основные процессы обмена веществ в организме человека. 2. Суточный расход энергии организмом человека. 3. Состав, физиологическое значение энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		
	Практическое занятие №3: Определение суточных энергетических затрат организма человека.		
	Практическое занятие №4: Определение суточных энергетических затрат организма человека.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сообщения по теме: Энергетические затраты человека в зависимости от характера трудовой деятельности.	2,5	
Тема 1.3. Пищеварение и усвоение пищи.	Содержание учебного материала:	2	2
	1. Понятие о пищеварении. 2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 3. Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по темам: 1. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. 2. Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.	1	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	2

Рациональное и сбалансированное питание	1.Понятие рациона питания. 2.Суточная норма потребности человека в питательных веществах. 3.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 4.Методика составления рационов питания.			
	Практическое занятие № 5: Составление рационов питания	2		
	Практическое занятие №6: Расчет энергетической ценности блюд.	2		
	Практическое занятие №7: Составление рационов питания для разных групп населения.	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Особенности режима питания спортсменов и людей, занятых тяжёлым физическим трудом.	4			
Раздел 2.	Основы товароведения.			
Тема 2.1. Ассортимент и характеристика товаров животного происхождения.	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика товаров животного происхождения.	1	2	
	Практическое занятие №8: Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов, расчёт энергетической ценности.	2		
	Практическое занятие №9: Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных товаров, расчёт энергетической ценности.	2		
	Практическое занятие №10: Органолептическая оценка качества молочных товаров, расчёт энергетической ценности.	2		
	Практическое занятие №11: Органолептическая оценка качества яичных товаров, расчёт энергетической ценности.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Морепродукты.	4,5		
	Содержание учебного материала: Ассортимент и характеристика товаров растительного происхождения.	1		2
Тема 2.2. Ассортимент и характеристика товаров растительного происхождения.	Практическое занятие №12: Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров и грибов, расчёт энергетической ценности.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Отличительные особенности видов переработки плодов и овощей.	1,5		
	Содержание учебного материала: 1.Применение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации.	2	2	
Тема 2.3. Правила и условия хранения продовольственных товаров.	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Нормативно-технические документы.	1		
	Содержание учебного материала:	2		2

1. Общие требования к качеству сырья и продуктов. 2. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.		
Практическое занятие №13: Организация снабжения предприятий общественного питания.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицы: 1. Характеристика хранения основных видов продуктов. 2. Требования к влажности воздуха при хранении продуктов. 3. Сроки хранения продуктов.	1	
Содержание учебного материала: 1. Упаковка и складирование пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения.	2	2
Практическое занятие №14: Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение вопросов по теме: Тарное хозяйство предприятий общественного питания.	2	
Практическое занятие №15: Упаковка и складирование пищевых продуктов. Дифференцированный зачёт	2	
Всего:	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

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 нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образовании, 5 издание, стер.- М.: ИЦ «Академия», 2013.-336 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

5. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений среднего профобразования/А.А. Мартинчик.- М.: И.Ц. «Академия», 2013-240с.

Электронные источники:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40924>.— ЭБС «IPRbooks».

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.

3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.

5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также в процессе выполнения домашней работы.

Результаты обучения (усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<ul style="list-style-type: none"> -роль пищи для организма человека; -основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии; 	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать энергетическую ценность блюд;
<ul style="list-style-type: none"> -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; -методику составления рационов питания; 	<ul style="list-style-type: none"> -применение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации; -составлять рационы питания;
<ul style="list-style-type: none"> -применение регламентов, стандартов, нормативно-технической документации; -ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

<p>-условия хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>-упаковка и складирование пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения;</p>	
---	--