

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И.П. Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 02. Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров**

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова Мария Михайловна, старший мастер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда. Срок обучения 3 месяца.

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

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.

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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 30 часов.

1.5. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№ темы	№ здания	Наименование тем, заданий
I	<i>Пищевые вещества</i>	
	1-1	Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы
	1-2	Прочие пищевые вещества
II	<i>Пищеварение и усвояемость пищи</i>	
	1-3	Строение пищеварительной системы. Пищеварение в желудочно-кишечном тракте
	1-4	Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее
	1-5	Лабораторно-практическая работа № 1: Составление меню для работающего населения
III	<i>Обмен веществ и энергии</i>	
	1-6	Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической и пищеварительной ценности пищи
	1-7	Лабораторно-практическая работа № 2: Расчет энергетической ценности блюда
	1-8	Лабораторно-практическая работа № 3: Расчет энергетической ценности блюда по меню
IV	<i>Рациональное питание</i>	
	1-9	Рациональное сбалансированное питание. Методика составления рационов питания
	1-10	Лабораторно-практическая работа № 4: Составление рекомендаций по рациону питания населения
V	<i>Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</i>	
	1-11	Товароведная характеристика овощей, плодов
	1-12	Лабораторно-практическая работа № 5: Оценка качества свежих овощей и переработанных
VI	<i>Рыба и рыбные продукты</i>	
	1-13	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов
	1-14	Лабораторно-практическая работа № 6: Оценка качества мороженой рыбы, рыбных консервов и пресервов
VII	<i>Мясо и мясопродукты</i>	
	1-15	Товароведная характеристика мяса, полуфабрикатов
	1-16	Товароведная характеристика мяса птицы, мясных продуктов
	1-17	Лабораторно-практическая работа № 7: Оценка качества мороженого мяса и птицы, полуфабрикатов, мясных консервов
VIII	<i>Молоко и молочные продукты</i>	
	1-18	Товароведная характеристика молока и молочных продуктов, кисло-молочных продуктов
	1-19	Лабораторно-практическая работа № 8: Оценка качества молока и молочных продуктов, кисло-молочных продуктов
IX	<i>Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры</i>	
	1-20	Товароведная характеристика яиц. Товароведная характеристика пищевых жиров
	1-21	Лабораторно-практическая работа № 9: Оценка качества яиц куриных, масла растительного, масла коровьего, маргарина

X	<i>Зерно и продукты его переработки. Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия</i>	
	1-22	Крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика
	1-23	Сахар, мед, крахмал. Товароведная характеристика
	1-24	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Товароведная характеристика
	1-25	Лабораторно-практическая работа № 10: Оценка качества муки, крупы, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
	1-26	Лабораторно-практическая работа № 11: Оценка качества сахара и повидла, какао-порошка
XI	<i>Вкусовые продукты. Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий</i>	
	1-27	Вкусовые продукты
	1-28	Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий
	1-29	Лабораторно-практическая работа № 12: Оценка качества чая, вспомогательных материалов для производства мучных кондитерских изделий
	1-30	Зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинетов

Реализация программы дисциплины проходит:

- теоретическое обучение - в кабинете «Товароведения и экспертизы качества товаров»;
- лабораторно- практические занятия - в кабинете «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров», «Химии, микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование учебных кабинетов: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся,

доска, персональный компьютер, мультимедийная установка, плакаты, натуральные, образцы продукции, таблицы, справочники.

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. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – Академия, 2007.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров – изд-во Дашков и Ко, 2009.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии – Москва, Академия 2010.
4. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов.- Академия, 2007
5. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2009.

Дополнительная литература:

1. Кондрашова Е.А. Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров - учебное пособие: М.: АЛЬФА – М, ИНФРА – М, 2007.
2. Мартинчик А.Н. и др. Физиологии питания, санитария и гигиена: Уч.п. - М.: Мастерство, 2012.
3. Под редакцией В.И. Криштафович (лабораторный практикум) М., изд-во Дашков и Ко, 2008

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: - роль пищи для организма человека;	Презентация темы. Оценивание викторины
- основные процессы обмена веществ в организме;	Оценивание вариантов контрольных работ.
- расчет суточного расхода энергии;	Оценивание решения задач.
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Оценивание тестирования.
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Оценивание выполнения самостоятельной работы по составлению таблицы
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Оценивание выполнения самостоятельной работы по составлению таблицы
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;	Оценивание правильности решения производственных ситуаций
- понятие рациона питания;	Оценивание усвоения методики составления рационов питания (собеседование)
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Оценивание теста. Оценивание самостоятельной работы
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Оценивание домашней работы по подбору примеров из практики и в игровых моментах на уроке: «загадки», «рассуждалки», «объяснялки», «догонялки»;
- методику составления рационов питания;	Оценивание составленного рациона питания для населения. Оценивание самостоятельной работы- заметок в рубрику «Авторитеты дают советы»
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Наблюдение за практической работой по определению качества продуктов и сырья
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Контрольная работа по работе с нормативными документами
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Наблюдение за выполнением практической работы: за проведением демонстрационных опытов, анализов проб. Оценивание практической работы по решению производственных ситуаций с

	использованием нормативных документов
Умения: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Наблюдение за алгоритмом деятельности на практических заданиях по определению качества продуктов с элементами экспресс - анализа и владению содержанием ГОСТов на продукты.
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Проверка правильности расчета энергетической ценности блюд
- составлять рационы питания	Проверка правильности составленных рационов.