


МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГАОУ НПО НСО «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 66»

Зам.директора по УПР

 Утверждаю  
О.Н.Павлова  
«28» августа 2014 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПД.02**  
**Физиология питания с основами товароведения продовольственных**  
**товаров**

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Председатель МК  В.Ю. Прохорова

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 02 **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013г.

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчики: Прохорова Вера Юрьевна преподаватель спецдисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке, а также при подготовке по образовательным программам по профессиям этого профиля.

## **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.

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 и сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику 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.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 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)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
реферат	3
презентация	3
внеаудиторная самостоятельная работа	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Практические работы проводятся во время учебных занятий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- методические разработки уроков и практических занятий;
- комплекты тестов;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- видеопроектор;
- телевизор;
- экран;
- DVD-центр, компакт-диски;
- Комплект мультимедийных пособий по предмету.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Практические работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по проведению органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов; расчету энергетической ценности блюд; составлению рационов питания.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Основные источники:

Учебные пособия:

1. З.П.Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. – М: Издательский центр «Академия», 2012.
2. З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М: Издательский центр «Академия», 2002.
3. Т.П.Трушина. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2000.

Дополнительные источники:

1. Сайты Интернета.
2. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Общественное питание».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. Обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания;</li> </ul> <p>2. Обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методику составления рационов питания;</li> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по критериям. Текущий контроль. Практический контроль. Комбинированный контроль. Самоконтроль. Взаимоконтроль обучающихся в парах и в малых группах по результатам самостоятельной работы. Оценка оформления отчетов по практическим занятиям. Дифференцированный зачет по дисциплине.</p> <p>Текущий контроль. Устный опрос. Письменный опрос. Взаимоконтроль обучающихся в парах. Тестирование. Самоконтроль. Тематический контроль. Наблюдение за деятельностью обучающихся на практическом занятии. Оценка оформления отчета по практическому занятию. Дифференцированный зачет по дисциплине.</p>



товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	
---	--

**Разработчики:**

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

(место работы)

преподаватель спецдисциплин

(занимаемая должность)



В.Ю.Прохорова  
(инициалы, фамилия)