

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н. Таймуллина
Т.Н. Таймуллина
« 10 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»



А.А. Граф

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.02 Физиология питания»

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от « 22 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК Х.М. Хайбуллова

Х.М. Хайбуллова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «НАТ»

Разработчик: Зайцева Ирина Римовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения Рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

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 формируются общие компетенции ОК 1 - 9 и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа,
самостоятельной работы обучающегося - 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	18
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины физиологии питания. Структура дисциплины. Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития науки.	2	2
Раздел 1. Роль питания в жизнедеятельности организма		20	
Тема 1. Основные пищевые вещества в структуре питания	Содержание учебного материала	8	
	1 Роль пищи для организма человека		2
	2 Роль неорганических веществ (вода и минеральные вещества) в структуре питания.		2
	3 Роль органических веществ (белки, жиры, углеводы) в структуре питания.		3
	4 Витамины. Роль в питании. Характеристика.		
	Практическая работа Определение пищевой ценности пищевых веществ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений	4	
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	
	1 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.		3
	2 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		2
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач); подготовка сообщений	4	
Раздел 2. Рациональное питание и		26	

физиологические основы его организации			
Тема 1. Обмен веществ и энергии в организме в процессе жизнедеятельности	Содержание учебного материала		4
	1	Основные процессы обмена веществ в организме.	2
	2	Суточный расход энергии и пищевая и энергетическая ценность пищи.	3
	Практическая работа Определение суточного расхода энергии для различных групп взрослого населения.		2
	Практическая работа Определение энергетической ценности отдельных пищевых продуктов и блюд в меню.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений.		4
Тема 2. Основы рационального сбалансированного питания	Содержание учебного материала		6
	1	Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	3
	2	Лечебное питание. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.	3
	3	Особенности питания детей, подростков и пожилых людей.	
	Практическая работа Составление и расчет меню суточного рациона питания для различных групп населения.		2
	Практическая работа Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и готовых пищевых продуктов		2
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач, подготовка сообщений.		4
	дифференцированный зачёт		2
Всего:		54 (36)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», - М, «Академия», 2017
2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», - М, «Академия», 2018
3. Законы Российской Федерации об образовании, постановления, приказы, инструкции, информационные письма Министерства образования Российской Федерации и Министерства экономического развития и торговли Российской Федерации, департамента потребительского рынка и услуг, соответствующие профилю профессионального модуля.
4. Инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии, в соответствии с профилем кабинета.
5. ГОСТы отраслевые, в соответствии с профилем модуля.

Дополнительные источники

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2018
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2018
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2017.
- 5.«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под. ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019
6. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., Колпакова В.В., Витол.И.С., Кобелева И.Б. Пищевая химия –Спб.: ГИОРД, 2016
7. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017.

Интернет- ресурсы

1. www.lib.rus
2. www.gramotey.com
3. www.fictionbook.ru
4. www.dietolog.org/physiology/
5. www.standard.ru
6. www.meduniver.com
7. www.vseovese.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов и блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, контрольных работ и др. видов текущего контроля</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -роль пищи для организма человека; -основные процессы обмена веществ в организме; -состав, физиологическом значении, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания -суточный расход энергии; -роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; -физико-химические изменений пищи в процессе пищеварения; -усвояемость пищи и 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. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования, контрольных работ и др. видов текущего контроля</p>

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
9 (000) листов
Секретарь учебной части
Т.С. Гребенкова

