


Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский информационно-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров
для профессии
16675 «Повар»

Рассмотрена
Цикловой методической комиссией
Профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих
«31» августа 2022 г.
Председатель
 Ю.В. Нецветов

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КК КИТТ
Е.Н. Байлов
«31» августа 2022 г.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08.2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар», уровень квалификации повар 2, 3 разряда, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08. 09. 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и с учетом квалификационных характеристик по профессии «Повар», укрупненная группа «Торговля и общественное питание», Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих"

Организация разработчик: ГАПОУ КК КИТТ

Разработчики:

О.Ю. Самхарадзе преподаватель
ГАПОУ КК КИТТ


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

название дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и квалификационных требований, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки и повышения квалификации и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.02 Общепрофессиональный цикл

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.
ПК 1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 1.3	Производить приготовление и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
ПК 2.1	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 2.2	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 2.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.4	Готовить каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.5	Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.6	Готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов
ПК 2.7	Готовить простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.8	Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 2.9	Готовить простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 2.10	Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 2.11	Готовить простые блюда из домашней птицы.
ПК 2.12	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2.13	Готовить салаты.
ПК 2.14	Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- роль пищи для организма человека;
- суточный расход энергии;
- энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения различных видов продовольственных товаров.

уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 20 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	4
контрольные работы	0
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Физиология питания			12	
<i>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение</i>	Содержание учебного материала		4	
	1	Основы физиологии питания. Роль белков, жиров и углеводов в питании.	2	1
	2	Роль минеральных веществ, витаминов и воды в питании.	2	1
<i>Тема 1.2. Пищеварение</i>	Содержание учебного материала		4	
	3	Роль пищи для организма человека. Пищеварение.	2	1
	4	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	2	1
<i>Тема 1.3. Рациональное сбалансированное питание</i>	Содержание учебного материала		4	
	5	Понятие об энергетической ценности пищи. Режим питания.	2	1
	6	Практическое занятие №1: Составление меню для различных групп населения с учетом суточного расхода энергии человека. Расчет калорийности блюд	2	2
Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров			8	
<i>Тема 2.1. Введение</i>	Содержание учебного материала		2	
	7	Предмет и задачи товароведения. Качество пищевых продуктов и методы его определения.	2	1
<i>Тема 2.2. Товароведная характеристика основных</i>	Содержание учебного материала		4	

товаров.				
	8	Классификация пищевых продуктов в общественном питании. Хранение.	2	1
	9	Практическое занятие №2: Определение качества крупы органолептическим методом	2	2
	10	Дифференцированный зачет	2	3
		Всего:	20	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов
- технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- проектор
- телевизор
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/ Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина – 2-е изд., исп. и доп. –М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018-240с.
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие – М.: Альфа.- М.: ИНФРА-М, 2014-416с.

Дополнительные источники:

1. Товароведение пищевых продуктов. Практикум. Москва. Издательский центр». - Академия» 2014г.
2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд. М: Легкая промышленность 2014г.
3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии Учебник. - Академия, 2015г.

Источники интернет:

1. <http://www.znanium.com> -электронная библиотека
2. <http://www.bestlibrary.ru> электронная библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Знать:	
роль пищи для организма человека;	Фронтальный опрос, письменная проверочная работа, дифференцированный зачет
суточный расход энергии;	Фронтальный опрос, дифференцированный зачет
энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Фронтальный опрос, дифференцированный зачет
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Письменная проверочная работа, дифференцированный зачет
понятие рациона питания;	Фронтальный опрос, дифференцированный зачет
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Фронтальный опрос, дифференцированный зачет
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Фронтальный опрос, дифференцированный зачет
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, дифференцированный зачет
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Фронтальный опрос дифференцированный зачет
условия хранения различных видов продовольственных товаров.	Тестирование, дифференцированный зачет
Уметь:	
рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Практическое занятие
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Практическое занятие