

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



С. В. Лицевич  
29 августа 2014г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

260807.01  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
*номер*

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «ОИТ», высшая квалификационная категория ;

Рассмотрена методической комиссией профессионального цикла  
ГБПОУ АО «ОИТ»  
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

# **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ** **ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке рабочих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общепрофессиональный цикл

## **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля 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 неё факторы;  
понятие рациона питания;  
суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;

требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36час;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	36
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( если предусмотрено)	
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

### 3.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовых работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3*	4**
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы физиологии</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Пищевые вещества и их значение</b>	Общие понятия о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	5	2
<b>Тема 1.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.	3	2
<b>Тема 1.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека	1	2,3
<b>Тема 1.4</b> <b>Питание различных групп взрослого населения</b>	Практические занятия	1	
	Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Альтернативные теории питания	6	2,3
	Практические занятия	5	
<b>Тема 1.5</b> <b>Особенности питания детей и подростков</b>	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	1	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Практическая работа</b> Составление рациона питания Расчет энергетической ценности блюд	7	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Основы товароведения пищевых продуктов</b>		

<b>Тема 2.1</b> <b>Ассортимент и качество пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи</b>	Основные группы продовольственных товаров. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Ассортимент и качество овощей, плодов. Ассортимент и качество рыбы. Ассортимент и качество мяса и мясных товаров. Мясные копчености, мясные консервы. Ассортимент и качество птицы. Молоко, молочные товары. Яйца, яичные продукты, меланж. Пищевые жиры, растительные масла. Зерно, продукты переработки. Макароны, хлебобулочные изделия. Кондитерские изделия. Вкусовые товары. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий	19	3
	<b>Практическая работа</b> Изучение ассортимента основных продовольственных товаров Определение доброкачественности Продовольственных товаров	23	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнить презентации по темам «Виды круп», «Ассортимент мяса и мясопродуктов», «Ассортимент рыбы», Выполнить реферат на тему «Понятие об энергетической ценности пищи»	36	
<b>Всего</b>		<b>108</b>	



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета “Технология кулинарного производства”, “Технология кондитерского производства” лаборатории “Товароведение пищевых продуктов”.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий “Физиология питания”, “Товароведение пищевых продуктов”
- доска ученическая
- стенд “квалификационная характеристика”
- стенд “классификация продуктов”
- коллекция пряностей
- прибор – психрометр, гигрограф
- термометр

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- стол рабочий преподавателя
- стол рабочий ученический с необходимым инструментом для работы
- овоскоп
- прибор – психрометр, гигрограф
- термометр
- комплект учебно-наглядных пособий “Физиология питания”, “Товароведение пищевых продуктов”
- стенд “Безопасность труда”
- электрические плиты
- весы электронные

Технические средства обучения:

- проектор
- монитор
- системный блок
- экран.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

- 1.3.11. Матюхина « Основы физиологии, питания, гигиены и санитарии», Издательский центр « Академия» -2011г.
- 2.Т.А. Качурина « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» ,рабочая тетрадь ,Москва « Академия»,2009г.
- 2.3.11.Матюхина Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» «Москва», Академия», 2008г.
- 3.С.С.Горохова; Н.В.Косолапова; Н.А.Прокопенко «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»,уч/пособие ,Москва « Академия»,2008г.

### **Дополнительные источники:**

1. Интернет- ресурсы
2. Профессиональный журнал “Гастроном”, “Питание и общество”, “Школа кулинара”

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания;</p> <p>роль пищи для организма человека;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</p> <p>понятие рациона питания;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;</p> <p>требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Мониторинг освоенных умений</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Самостоятельная работа	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета
Практический опыт	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета
Некоторые элементы проектной деятельности	продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)	Лист оценивания презентации или буклета