

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АНО СПО «Колледж ВУиТ»



И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

квалификация выпускника – менеджер

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Физиология питания, санитария и гигиена» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала;
- показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 96 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 60 часов;
- самостоятельная работа обучающегося — 36 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)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Основы безопасности питания	Содержание учебного материала	
	Введение. Основные понятия и определения в области физиологии питания. Роль пищи для организма человека. Состав и качество пищи. Понятие безопасности пищи, сырья и продуктов. Методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности	2
	Практические занятия: решение ситуационных задач по оценке качества сырья и продуктов;	4
	Самостоятельная работа: усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	2
Тема 1.2 Пищеварение	Содержание учебного материала	
	Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы человека. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие об усвояемости пищи и влияющих на нее факторах.	4
	Практические занятия: составление схемы процесса расщепления пищевых веществ в пищеварительной системе человека	5
	Самостоятельная работа: роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания	4
Тема 1.3 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала	
	Основные пищевые вещества: понятия, виды. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания: понятие об азотистом балансе, влияние избытка и недостатка белков и жиров в обмене веществ, гликемический индекс и его значение. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Основные процессы обмена веществ в организме. Понятие о калорийности пищи и энергии.	10
	Практические занятия провести органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	5
	Самостоятельная работа: заполните таблицы «Значение витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека»	10

Тема 1.4 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала	
	Понятие рационального питания и его значение. Суточный расход энергии и суточная норма потребности человека в питательных веществах. Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания. Методики составления рационов питания для различных категорий населения.	10
	Практические занятия: - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - составление меню ужина с учетом калорийности блюд для групп взрослого населения; - рассчитать энергетическую ценность блюд	5
	Самостоятельная работа: -Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд для групп взрослого населения; -Составление рациона питания для детей;	10
Тема 1.5 Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала	
	Лечебное питание: понятие, назначение и основные физиологические принципы его построения. Характеристика основных диет. Особенности составления суточного рациона –меню для различных диет с учетом энергетической ценности. Назначение лечебно-профилактического питания и понятие о его рационах. Методика составления рациона питания для различных диет.	10
	Практические занятия: Расчет химического состава (содержание белков, жиров и углеводов) предложенного меню для различных диет	5
	Самостоятельная работа: -Расчет химического состава (содержание белков, жиров и углеводов) предложенного меню для различных диет.	10
	Всего	96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместных столов, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основная литература:

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 212 с режим доступа «ЭБС Юрайт»

2. Мартинчик А.Н. Физиология питания:учебник для СПО.-М.:Академия,2017.-236 с.

3. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена : учеб. пособие рек. МО - М. : "Академия"; Мастерство, 2004. - 192 с.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Рубина, В.Ф. Микробиология , физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е.А. Рубина , В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ , 2009 - (Профессиональное образование);

2. Справочник работника общественного питания. Москва ДеЛ и принт; 2002г.

3. Смолянский, Б. Л.Справочник по лечебному питанию для диетсестр и поваров / Б. Л.Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина , 1984.

4. Журналы 2017-2018 г.г. « Питание и общество», «Здоровый образ жизни».

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания,санитарии и гигиены[Электронный ресурс]:уч.пос.-М.:Академия,2005.-185 с.// NASHOL.COM

2. [http:// www.tehbez .ru](http://www.tehbez.ru)

3. [http:// www.vashdom .ru](http://www.vashdom.ru)

4. [http:// www.tehdoc .ru](http://www.tehdoc.ru)

5. [http:// www.xserver.ru](http://www.xserver.ru)

6. [http:// sklad – zakonov .narod..ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)

7. [http:// spacelint -spb.ru](http://spacelint-spb.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменного опроса с использованием карточек тестового типа, тестирования с использованием тестов различного уровня сложности, проверки домашнего задания, использования нормативов при надевании средств индивидуальной защиты, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	внеаудиторная самостоятельная работа
-рассчитать энергетическую ценность блюд;	внеаудиторная самостоятельная работа
-составить рационы питания для различных категорий потребителей;	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
-роль пищи для организма человека;	опрос внеаудиторная самостоятельная работа
-основные процессы обмена веществ в организме;	внеаудиторная самостоятельная работа
-суточный расход энергии;	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
-роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	самостоятельная работа
-понятие рациона питания;	опрос, наблюдение
-суточную норму потребности человека в питательных веществах;	опрос, наблюдение
-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестирование, опрос, наблюдение
-назначение лечебного и лечебно – профилактического питания ;	самостоятельная работа
- методики составления рациона питания	практическая работа, наблюдение