

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:07

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа дисциплины

ОП.2 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее — программа УД) является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Физиология питания» 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:**

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

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 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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося — 12 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

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

Наименование тем, разделов	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	4	1
	Введение.		
	Классификация и виды лечебно-профилактического питания. Пищеварение и усвояемость пищи.		
Тема 2. Виды питания	Содержание учебного материала	4	1
	Организация некоторых видов питания.		
	Составление рациона питания для определенных групп населения		
Тема 3. Диеты.	Содержание учебного материала	4	1
	Характеристика лечебных диет.		
	Составление рациона лечебного питания		
Тема 4. Лечебное питание	Содержание учебного материала	4	1
	Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях.		
	Самостоятельная работа: 1. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при заболеваниях желудка. Определение калорийности блюд с учетом назначаемых диет. 2. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при заболеваниях легких. 3. Составление среднесуточного набора продуктов для питания детей. 4. Составить среднесуточный набор пищевых продуктов для лиц пожилого возраста. 5. Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд лечебного питания;	6	3
Тема 5. Вода в питании	Содержание учебного материала	4	1
	Использование минеральных вод в лечебном питании.		
	Расчет химического состава предложенного меню для различных диет.		
Тема 6. Лекарственное сырье в питании	Содержание учебного материала	4	1
	Использование лекарственного растительного сырья в лечебном диетическом питании.		
	Составление перечня основного лекарственного сырья растительного происхождения		
Тема 7.	Содержание учебного материала	4	1

Составление меню	Особенности составления меню лечебного, лечебно- профилактического питания.		
	Самостоятельная работа: 1. Составление плана-меню для лечебного питания с учетом различных диет: 2. Составление недельного меню для больных желудочно- кишечными заболеваниями. 3. Составление недельного меню для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями. 4. Составление меню при заболевании печени и желчевыводящих путей. 5. Составление меню при заболевании сахарного диабета 6. Составление таблицы ассортимента диетических продуктов выпускаемых пищевой промышленностью рекомендуемых для диет 1, 5, 7, 8; диет 2, 9, 10, 5.	6	3
Тема 8. Соевые продукты	Содержание учебного материала	4	1
	Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно– диетическом питании.		
	Нормы отходов и потерь при производстве блюд из топинамбура (таблица). Составление технологических карт на блюда из топинамбура.		
Тема 9. Технологии приготовления блюд.	Содержание учебного материала	4	1
	Особенности технологии приготовления блюд в лечебном питании.		
	Общие требования и приемы кулинарной обработки продуктов в лечебном питании (доклад).		
	Приемы тепловой обработки продуктов сырья для диет № 1, 5,7,9,8,2 (реферат).		
	Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, 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. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО.-М.: Академия,2017.- 236 с.

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

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

4. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.для нач. проф. Образовании / З. П. Матюхина. – 2-ое изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003.

5. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055985>.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315>

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

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

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

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

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.tehbez.ru>

2. <http://www.vashdom.ru>

3. <http://www.tehdoc.ru>

4. <http://www.xserver.ru>

5. <http://sklad-zakonov.narod.ru>

6. <http://spacelint-spb.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, вне аудиторная самостоятельная работа
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;	тестовые задания, вне аудиторная самостоятельная работа
- составлять меню для различных диет	тестовые задания, вне аудиторная самостоятельная работа
- определять калорийность рационов питания	тестовые задания, вне аудиторная самостоятельная работа
- составлять дневной рацион питания для каждой категории людей.	вне аудиторная самостоятельная работа
- готовить широкий ассортимент блюд лечебного и школьного питания, соблюдением процесса приготовления и подачи	тестовые задания,
- готовить блюда из соевых продуктов и нетрадиционного сырья	тестовые задания,
- оценивать качество готовой продукции	тестовые задания
- разрабатывать новые рецептуры и технологии блюд лечебного питания	вне аудиторная самостоятельная работа
- составлять технологические карты, пользоваться с нормативной документацией	вне аудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- основные понятия и функции пищи, классификацию видов питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- приемы кулинарной обработки продуктов	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- процесс пищеварения и усвояемости пищи;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- организацию лечебного и рационального питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- методики составления рациона питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы построения и основы лечебного и школьного питания; - назначение лечебного и лечебно –	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

профилактического питания	
- свойство соевых продуктов, бобов, эффективность их использования	опрос, наблюдение
- общую характеристику лечебных минеральных вод	Тестирование, опрос, наблюдение
- общие рекомендации по применению лекарственного сырья при различных заболеваниях	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдени

Результаты освоения общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Экспертное наблюдение

профессионального и личностного развития	личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение