

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
«КРАСНОАРМЕЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ

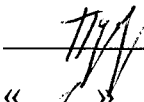
для профессии СПО по программе подготовки
рабочих и служащих:
19.01.17 «Повар, кондитер»

с. Красноармейское

2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Красноармейское
профессиональное училище»

 И.К. Пуларгин
« 1 » 09 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ

с. Красноармейское
2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- 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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.1.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 47 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 15 час.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательна аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	1
контрольные работы	-
курсовая работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	-
самостоятельная работа (реферат)	1
Итоговая аттестация в форме (реферат)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень усвоения
Раздел 1.	Физиология питания	24	
<i>Тема 1.1</i>	1. Введение	1	2
	2. Роль пищи для организма человека	1	2
	3. Физиологическое значение продуктов питания.	1	2
	4. Энергетическая ценность продуктов питания.	1	2
	5. Пищевая ценность продуктов питания.	1	2
	6. Роль питательных веществ в структуре питания.	1	2
	7. Роль минеральных веществ в структуре питания.	1	2
	8. Роль микроэлементов в структуре питания.	1	2
	9. Роль воды в структуре питания.	1	2
	10,11. Изменения пищи в процессе пищеварения.	2	2
	12. Факторы, влияющие на усвоение пищи.	1	2
<i>Тема 1.2</i>	13. Рациональное сбалансированное питание	1	2
	14. Нормы сбалансированного питания	1	2
	15. Принципы сбалансированного питания	1	2
	16. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	1	2
	17.18 Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и	2	2

	подростков		
	19.Лечебное питание	1	2
	20.Характеристика диет	1	2
	21.Лечебно-профилактическое питание	1	2
	22.Методика составления рационов питания	1	2
	23. 24 Практическая работа «Составление рационов питания»	2	2
Раздел 2.	Товароведение продовольственных товаров	8	2
<i>Тема 2.1</i>	Товароведческая характеристика продуктов питания		2
	25,26 Основные группы продовольственных товаров	2	2
	27 Требования к качеству сырья и продуктов	1	2
	28,29 Условия хранения и упаковки продовольственных товаров.	2	2
	30.3 1 Требования к транспортированию и реализации различных видов продовольственных товаров.	2	2
	32.Тест	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся над итоговым рефератом в том числе: поиск и обработка информации подготовка реферата	15	
Всего		47	

**Календарно-тематический план и содержание учебной
дисциплины**

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Объём часов	Дата проведения
Раздел 1.	Физиология питания	24	
<i>Тема 1.1</i>	1. Введение	1	
	2. Роль пищи для организма человека	1	
	3. Физиологическое значение продуктов питания.	1	
	4. Энергетическая ценность продуктов питания.	1	
	5. Пищевая ценность продуктов питания.	1	
	6. Роль питательных веществ в структуре питания.	1	
	7. Роль минеральных веществ в структуре питания.	1	
	8. Роль микроэлементов в структуре питания.	1	
	9. Роль воды в структуре питания.	1	
	10, 11. Изменения пищи в процессе пищеварения.	2	
	12. Факторы, влияющие на усвоение пищи.	1	
<i>Тема 1.2</i>	13. Рациональное сбалансированное питание	1	
	14. Нормы сбалансированного питания	1	

	15.Принципы сбалансированного питания	1	
	16.Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	1	
	17.18 Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	2	
	19.Лечебное питание	1	
	20.Характеристика диет	1	
	21.Лечебно-профилактическое питание	1	
	22.Методика составления рационов питания	1	
	23.24Практическая работа «Составление рационов питания»	2	
Раздел 2.	Товароведение продовольственных товаров	8	
<i>Тема 2.1</i>	Товароведческая характеристика продуктов питания		
	25,26 Основные группы продовольственных товаров	2	
	27 Требования к качеству сырья и продуктов	1	
	28,29 .Условия хранения и упаковки продовольственных товаров.	2	
	30,31Требования к транспортированию и реализации различных видов продовольственных товаров.	2	
	32.Тест	1	
	Самостоятельная работа обучающихся над итоговым рефератом в том числе:	15	

поиск и обработка информации		
подготовка реферата		
Всего	47	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Ученическая доска
- Набор для работы у доски (указка, линейка, мел, магниты для плакатов и т.д.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий
- Макеты
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран
- CD-диски

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров» -М.: Издательский центр «Академия», 2008
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» -М.: Издательский центр «Академия», 2009
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Издательский центр «Академия», 2005
4. Муравина И.В. «Основы товароведения» Издательский центр «Академия», 2007

Дополнительные источники:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва ВО «Агропром издат», 2000
2. Пищевые добавки. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;• рассчитывать энергетическую ценность блюд;• составлять рационы питания;	Тестирование, практическая работа, опрос
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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;	Тестирование, практическая работа, опрос

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 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;• методику составления рационов питания;• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;• общие требования к качеству сырья и продуктов;• условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. | |
|--|--|