

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Рыльский аграрный техникум»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ДЛЯ ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Рыльск 2014 год

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Мамлеева Наталья Александровна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

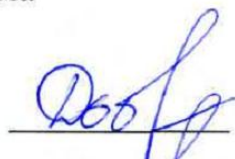
Протокол № 1 от «29» августа 2014г.

Председатель ПЦК Мамл - Мамлеева Н.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» августа 2014 г.

Председатель методического совета




Добрынина И.Н.

Заместитель директора по учебной работе



Добрынина И.Н.

Методист



Шатилина Н.И.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров 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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часа**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;
самостоятельная работа учащихся **16 часов**.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Физиология питания		14	
Тема 1.1. Пищевые вещества	Белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества, вода их значение для организма человека, суточная потребность.	2	1
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Пищевые вещества и их значение, пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ, суточный расход энергии, рациональное сбалансированное питание, методика составления рационов питания.	1	2
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	Понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической и пищевой ценности пищи.	1	2
Тема 1.4. Рациональное питание	Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы. Рационы питания и методика их составления.	2	2
	Практическое занятие: 1. Составление рационов питания для различных возрастных групп. Расчет энергетической ценности рационов питания	4	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Подготовка рефератов: «Рациональное сбалансированное питание различных групп населения»	4	
Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов		33	
Тема 2.1. Свежие овощи, плоды, грибы и	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, плодов и грибов. Товароведная характеристика овощей, плодов и грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Квашеные, соленые,	1	2

продукты их переработки	сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.		
	Практическое занятие: Определение качества пищевых продуктов (овощей и плодов) по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Проведение исследования соблюдения условий хранения плодов и овощей.	3	
Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая, вяленая, копченая рыба, балычные изделия. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра, нерыбные пищевые продукты моря.	1	2
	Практическое занятие: Определение качества пищевых продуктов (рыбы и рыбных товаров) по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Проведение исследования соблюдения условий хранения рыбных и мясных продуктов.	3	
Тема 2.3. Мясо и мясные продукты.	Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация мяса. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Требования к качеству мяса. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.	2	2
	Практическое занятие: Определение качества пищевых продуктов (мяса и мясных продуктов) по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.4. Молоко и молочные продукты.	Химический состав и пищевая ценность молока. Молоко коровье. Сливки. Сухие молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки. Кисло-молочные продукты. Сыры.	2	2
	Практическое занятие: Определение качества пищевых продуктов (молоко и молочные	2	

	продукты) по органолептическим показателям.		2
Тема 2.5. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры	Химический состав и пищевая ценность яиц. Яйца куриные, яйцепродукты. Растительные масла. Масло коровье. Маргарин. Животные топленые жиры.	1	
	Практическое занятие: Определение качества пищевых жиров по органолептическим показателям.	3	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Проведение исследования соблюдения условий хранения пищевых продуктов	3	
Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки. Сахар.	Крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. Сахар, кондитерские изделия. Самостоятельная внеаудиторная работа	1	2
	Практическое занятие: Определение качества зерновых продуктов по органолептическим показателям.	3	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Проведение исследования соблюдения условий хранения пищевых продуктов	3	
Тема 2.7. Качество, хранение, транспортировка и реализация продуктов	Условия сохранения качества. Правила транспортировки, хранения и реализации продуктов питания.	1	3
	Зачет	1	
	Всего	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебная лаборатория «Товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся специализированной лабораторной мебелью;
- рабочее место преподавателя;
- разделочными досками, ножами, натуральными образцами, муляжами образцов недоброкачественных товаров, стандартами, сертификатами качества

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- экран;
- мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кругляков Г. Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. – Москва, 2005.
2. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров.– Феникс, 2008.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров и экспертиза. – Феникс, 2010.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – Академия, 2007.
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров – изд-во Дашков и Ко, 2009.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии – Москва, Академия 2010.

Дополнительные источники:

1. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2009.
2. Ермакова В.И. Основы физиологии питания – Москва, 2008.
3. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – Академкнига, 2009.

Интернет-ресурсы:

- www.povara.ru
- www/o-urok.ru/prof_p.php
- <http://profobrazovanie.com>
- <http://fcior.edu.ru>
- [http:// window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
- <http://scool-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, полученные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания.	<p>Индивидуальный: оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы студентов, индивидуальных творческих заданий.</p>
<p>Студент 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;- 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;- методику составления рационов питания;- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;- общие требования к качеству сырья и	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, оценка выполнения индивидуальных и групповых заданий, оценка подготовленных сообщений и докладов.</p>

<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	
--	--