

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров».**

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер**
Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 46 часов.
Количество часов обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося: 32 часа.
Из них, лабораторно–практических занятий: 10 часов.

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

Разработчики:

Никитина Ольга Андреевна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна, преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям повар, кондитер по очно-заочной (вечерней) форме, на базе среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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;

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 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.

1.4. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	5
практические занятия	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
1. Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме 1.2; 1.6; 1.8.	3
2. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.	2
3. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите.	2
4. Проработка учебной литературы по теме 1.4; 1.6; 1.7.	4
5. Презентация по теме 1.5; 1.8.	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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. Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание учебного материала 1.1		1	
	1.1.1	Назначение предмета. Понятие физиологии питания и товароведения продовольственных товаров. Межпредметные связи с другими науками.	1	2
Тема 1.2 Пищевые вещества и их значение.	Содержание учебного материала 1.2		3	
	1.2.1	Роль пищи для организма человека.	1	3
	1.2.2	Понятия о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека.	1	3
	1.2.3	Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
1. Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме «Характеристика пищевых веществ».		1		
Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала 1.3		3	
	1.3.1	Понятие о процессе пищеварения и физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	3
	1.3.2	Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее.	1	3
	1.3.3.	Практическое занятие: «Физико-химические изменения пищи»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
1. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите		2		
Тема 1.4. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала 1.4.		5	
	1.4.1	Общее понятие об обмене веществ и факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме.	1	3
	1.4.2	Энергетическая ценность пищи.	1	3
	1.4.3	Понятие рациона питания и принципы рационального сбалансированного питания.	1	3
	1.4.4	Лабораторная работа «Методика составления рационов питания»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			

	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите.	2	
	2. Проработка учебной литературы по теме 1.4. Учебник З. П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» ст. 25-29.		
Тема 1.5. Товароведение пищевых продуктов.	Содержание учебного материала 1.5.	4	
	1.5.1 Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов значение их в питании, энергетическая ценность.	1	3
	1.5.2 Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. Штриховой код.	1	3
	1.5.3 Лабораторная работа «Органолептическая оценка качества продуктов»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите. 2. Презентация по теме 1.5.	2	
Тема 1.6 Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.	Содержание учебного материала 1.6	5	
	1.6.1 Зерно, Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения, дефекты, упаковка и транспортировка.	1	3
	1.6.2 Вкусовые продукты: чай, кофе, пряности, приправы. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.	1	3
	1.6.3 Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.	1	3
	1.6.4 Практическое занятие «Чтение маркировки продуктов и изделий»	1	3
	1.6.5 Практическое занятие «Определение качественного состава продуктов переработки»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		
	1. Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме 1.6.2. 2. Проработка учебной литературы учебник З. П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» ст. 210-232.	2	
Тема 1.7 Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения.	Содержание учебного материала 1.7.	6	
	1.7.1 Молочные продукты и пищевые жиры. Условия и сроки хранения, транспортировка.	1	3
	1.7.2 Мясо и мясные продукты: субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и	1	3

		сроки хранения, транспортировка.		
	1.7.3	Яйцо и яичные продукты. Яйцо, меланж, яичный порошок. Кулинарное использование. показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, транспортировка.	1	3
	1.7.4	Рыба и рыбные продукты: свежая, охлажденная, замороженная, вяленая, соленая, сушеная, копченая, маринованная. Рыбные консервы и пресервы, икра. Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, транспортировка.	1	3
	1.7.5	Практические занятия «Определение сроков реализации и даты изготовления консервированных продуктов»	1	3
	1.7.6	Лабораторная работа «Определение качества мяса»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите.		2	
	2. Проработка учебной литературы учебник З. П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» ст. 143-169..			
	Содержание учебного материала		4	
Тема 1.8. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	1.8.1	Дрожжи, химические разрыхлители характеристика, свойства, требования к качеству, применение.	1	3
	1.8.2	Студнеобразующие и пенообразующие продукты характеристика, свойства, требования к качеству, применение.	1	3
	1.8.3	Пищевые красители, стабилизаторы характеристика, свойства требования к качеству, применение.	1	
	1.8.5	Практические занятия «органолептическая оценка качества и определение подъемной силы пресованных дрожжей»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		3	
	1. Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме 1.8.3			
	2. Презентация по теме 1.8.			
Дифференцированный зачёт.			1	
			Всего:	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер» .

Оборудование кабинета по количеству обучающихся:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведения продовольственных товаров»;
- Стандарты, сертификаты качества товаров;
- образцы сухих и сыпучих товаров (чай, кофе, мука, макаронные изделия, крупы, бобовые, пряности, приправы, специи, дрожжи, кондитерские изделия);
- образцы мясных, молочных, рыбных, овощных консервов.
- комплект демонстрационных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- графпроектор и отражательный экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Митюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник–М: ОИЦ «Академия», 1998. – 272 с. – Серия: Начальное профессиональное образование.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.: Учебник.- Ростов /Д: «Феникс», 2002. – 448с.
3. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: Учеб. пособие / Ростов на Дону: «Феникс», 2000. – 384 с.

Дополнительные источники: электронные учебники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
составлять рационы питания;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
Знания:	
роль пищи для организма человека;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы.
основные процессы обмена веществ в организме;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторных, контрольных работ
суточный расход энергии	
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторных, контрольных работ
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Текущий контроль. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения, контрольных работ
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Экспертная оценка на практическом занятии
понятие рациона питания	Текущий контроль. Экспертная оценка на

	практическом занятии
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
методику составления рационов питания	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ
общие требования к качеству сырья и продуктов	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Текущий контроль. Оценка результатов выполнения лабораторно-практических, контрольных работ