

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

(наименование учебной дисциплины)

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Председатель методической комиссии


З.А. Шаповалова

(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова

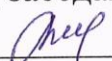
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Пилюшенко Галина Михайловна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год

Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год

Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

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.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ П/П	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 72 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие, обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1- 7	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	56	38	13	-	18	-
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1- 7	Раздел 2. Физиология питания	16	10	3	-	6	-
Промежуточная аттестация: экзамен							
Всего часов:		72	48		-	24	-

3.1. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		38
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	
	Предмет и задачи дисциплины. Классификация пищевых продуктов. Химический состав продуктов. Основные понятия качества сырья, показатели и методы его определения.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: 1. Подготовить сообщение по теме «Качество сырья, как залог полноценного питания». 2. Составить таблицу «Важнейшие минералы, их значение, источники».	2
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	
	Зерновые культуры. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	4
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	1. Определить качество продуктов переработки зерна органолептическим методом.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу «Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения»	2
	Содержание учебного материала	2

Тема 1.3. Плодоовощные продукты	Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов. Продукты переработки овощей и плодов.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	2. Определить качество плодоовощных продуктов органолептическим методом.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме: «Значение плодоовощных продуктов для организма человека.	2
Тема 1.4. Мясные продукты	Содержание учебного материала	
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	4
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	3. Определить качество основного мясного сырья органолептическим методом	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить реферат по теме «Польза мяса в питании человека».	2
Тема 1.5. Рыбные продукты	Содержание учебного материала	
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	4. Определить качество основного рыбного сырья органолептическим методом	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию по теме: «Значение рыбы в питании человека».	2

Тема 1.6. Молочные продукты	Содержание учебного материала	
	Молоко и сливки: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование. Кисломолочные продукты и молочные консервы: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование. Масло сливочное и сыры: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование	3
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	1
	5. Определить качество основного молочного сырья органолептическим методом	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-
	Тематика самостоятельной работы:	
Тема 1.7. Яичные продукты	Содержание учебного материала	
	Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	1
	6. Определить качество яиц органолептическим методом. Составить карту качества	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме: «Полезность и вред яичных продуктов в питании человека».	2
Тема 1.8. Вкусовые продукты.	Содержание учебного материала	
	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	1
	7. Определить качество основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составить карту качества	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «Влияние пряностей и приправ на качество кулинарной продукции».	2
	Содержание учебного материала	

Тема 1.9. Кондитерские товары	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	1
	8. Определить качество кондитерских товаров органолептическим методом	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тематика самостоятельной работы: Подготовить слайд-презентацию по теме: «Всё о кондитерских товарах».		
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	2
	Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	1
	9. Определить качество пищевых жиров органолептическим методом	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «Вред и польза жиров в питании человека».		
Раздел 2. Физиология питания		10
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	2
	Роль питательных веществ в питании. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить реферат «Значение питательных веществ для организма человека».	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2
	Роль пищи для организма человека. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тематика самостоятельной работы:		

	Составить сообщение на тему «Группы интенсивности труда людей в зависимости от характера трудовой деятельности».	
Тема 2.3. Энергетическая ценность пищи	Содержание учебного материала	3
	Физиологическое значение различных продуктов питания их энергетическая ценность. Суточный расход энергии человека. Калорийность пищи. Расчет энергетической ценности. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	
	Практическое занятие	3
	10. Рассчитать калорийность пищи	1
	11. Рассчитать суточный рацион питания для отдельных категорий граждан	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тематика самостоятельной работы: Выполнить расчет калорийности блюд.		
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего часов: 72/48/24		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства и лаборатории техническое оснащение и организация рабочего места.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;
комплект технологической документации;
комплект учебно-методической документации;
наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;
комплект тестовых заданий.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
обучающие презентации и видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся;
стенд «Классификация пищевых продуктов»;
сборник ГОСТ, группа 67 «Производство пищевых продуктов»;
технические весы;
разновесы;
посуда;
лупы;
муляжи.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные

умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Технология кулинарного производства»,

практические занятия проводятся в лабораториях согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно – педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2009.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: ПрофОбрИздат, 2001.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2009.

4. Марлинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Мастерство,2002.

5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Мастерство,2002.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Мастерство,2001.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия,2007.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<p>демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения домашнего задания; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.</p>	<p>правильный выбор и использование методической и учебной литературы; составление отчетов и оценка полученных результатов.</p>	<p>отчет и оценка выполнения практических занятий.</p>