Министерство образования Нижегородской области

Краснобаковский филиал

ГБПОУ Варнавинский технолого-экономический техникум

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

Профессия: **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Разработчик: Гуляева Е.А.

Преподаватель спец. дисциплин

**2016 г.**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 798).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания.

В результате освоения общепрофессиональной 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;

- суточная норма 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.

**В результате освоения учебной дисциплины выпускник, должен обладать общими компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

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 (для юношей).

Выпускник, освоивший учебную дисциплину, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

ПК3.3. 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.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов; в том числе: лабораторные работы -16 часов;

практические занятия -8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
   1. **Объем учебной дисциплины и вида учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **90** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| В том числе: |  |
| лабораторные работы | **16** |
| практические занятия | **8** |
| контрольные работы | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **30** |
| **Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета | **1** |

**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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | | | | | **3** | **4** |
| **1 курс**  **Раздел № 1. Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.** | | | | | | | | **17** |  |
| **Тема 1.1. Основы физиологии питания.** | | **Содержание** | | | | | | **4** |
| **1.** | | | | Введение. Роль пищи для организма человека | | 1 | **2** |
| **2.** | | | | Обмен веществ в организме. | | 1 | **2** |
| **Практическая работа.**  **Расчёт суточного расхода энергии человека** | | | | | | 2 | **2-3** |
| **Тема 1.2 Общие сведения о пищевых продуктах.** | | **Содержание** | | | | | | **2** |  |
| 1. | | | | Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов. | | 1 | **2** |
|  |
| **2.** | | | | Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. | | 1 |  |
| **Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи.** | | **Содержание** | | | | | | **4** |  |
| **1.** | | Пищеварение. Процесс пищеварения. Состав пищеварительного аппарата. | | | | 1 |  |
| **2** | | Пищеварение. Процесс пищеварения. Состав пищеварительного аппарата. | | | | 1 |  |
| **3** | | Усвояемость пищи. | | | | 1 |  |
| **4** | Усвояемость пищи. | | | | | 1 |  |
| **Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание.** | | **Содержание** | | | | | | **6** |  |
| **Практическая работа** | | | | | | 6 | **2-3** |
| **Расчёт энергетической ценности продуктов.** | | | | | | 2 |
| **Составление меню для взрослого населения.** | | | | | | 2 |
| **Составление меню детского питания.** | | | | | | 2 |
| **Контрольная работа раздел № 1 Основы физиологии питания.** | | | | | | **1** |
| **Раздел №2 Основы товароведения продовольственных товаров 43** | | | | | | | | | |
| **Тема 2.1 Общие сведения о пищевых продуктах.** |  | | | | **Содержание.** | | **2** | |  |
| 1 | | | | Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. | | 1 | |
| 2 | | | | Основы хранения пищевых продуктов. | | 1 | |  |
| **Тема 2.2. Основные группы продовольственных товаров.** | | **Содержание** | | | | | | **40** | **2** |
| 1 | | Свежие овощи, плоды. | | | | 1 | **2-3**  **2-3**  **2-3**  **2-3**  **2-3** |
| 2 | | Продукты переработки овощей, плодов, грибов | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа №1.**  **Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов.** | | | | 2 |
| 3 | | Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Семейства рыб. Требования к качеству сырья. | | | | 1 |
| 4 | | Морепродукты. Характеристика требования к качеству. | | | | 1 |
| **5** | | Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. | | | | 1 |
| 6 | | Требования к качеству мяса и мясных продуктов. | | | | 1 |
| **7** | | Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья. | | | | 1 |
| 8 | | Кисло - молочные продукты. Пищевая ценность. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа № 2.**  **Органолептическая оценка качества молока, сметаны.** | | | | 2 |
| 9 | | Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. | | | | 1 |
| 10 | | Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа №3.**  **Органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.** | | | | 2 |
| 11 | | Зерно. Химический состав зерна. Характеристика зерновых культур. | | | | 1 |
| 12 | | Характеристика зерновых культур. Требования к качеству. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа № 4**  **Органолептическая оценка качества муки.** | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа №5.**  **Органолептическая оценка качества макаронных изделий;** | | | | 1 |
|  | | **Контрольная работа №2 раздел Основы товароведения пищевых продуктов.** | | | | 1 |
|  | | **2 курс** | | | | **20** |
| 13 | | Растительные масла.Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. | | | | 1 |
| 14 | | Животные жиры. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа №6.**  **Органолептическая оценка качества растительных масел.** | | | | 1 | **2-3** |
|  | | **Лабораторная работа №7.**  **Органолептическая оценка качества сливочного масла.** | | | | 1 | **2-3** |
| 15 | | Крахмал, крахмалопродукты. Химический состав. Характеристика, производство, требования к качеству, хранение. | | | | 1 | **2-3**  **2-3**  **2-3**  **2-3** |
| 16 | | Сахар.Химический состав, производство, требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа № 8.**  **Органолептическая оценка качества сахара.** | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа № 9.**  **Органолептическая оценка качества сахара-песка.** | | | | 1 |
| 17 | | Кондитерские изделия. Классификация. Химический составХарактеристика, производство, требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
| 18 | | Мучные кондитерские изделия. Классификация. Химический составХарактеристика, производство, требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
| 19 | | Вкусовые товары.Классификация. Химический состав. Требования к качеству сырья, условия хранения. | | | | 1 |
| 20 | | Чай, кофе, какао, чайные и кофейные напитки. Характеристика, требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
|  | | **Лабораторная работа № 10.**  **Органолептическая оценка качества чая, кофе, какао** | | | | 2 |
| 21 | | Специи, пряности. Характеристика, использование. Требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
| 22 | | Приправы, соусы. Характеристика, использование. Требования к качеству, хранение. | | | | 1 |
| 23 | | Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Химический состав, производство. Требования к качеству сырья. | | | | 1 |
| **Лабораторная работа № 11**  **Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей.** | | | | | | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | | | **1** |
| **Самостоятельная работа** | | | | | | | | **30** |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Определение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов основных групп продовольственных товаров:   - Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.  - Рыба и рыбные продукты.  - Мясо и мясные продукты.  - Молоко и молочные продукты.  - Яйца и яйцепродукты.  - Пищевые жиры.  - Зерно и продукты его переработки.  - Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.  - Вкусовые товары.  - Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.  2. Определение энергетической ценности блюд.  3. Составление рациона питания для детей.  4. Составление рациона питания для подростков.  5. Составление рациона питания для взрослого населения.  6. Составление рациона питания по различным диетам.  7. Составление лечебно-профилактического рациона питания. | | | | | | | |  |  |

|  |
| --- |
|  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров»;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

-мультимедиапроектор;

- и/а приставка.

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа» 2015г

2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2013г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2014г.

2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2014г

3. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2014г.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - составлять рационы питания. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания:** |  |
| - роль пищи для организма человека; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - основные процессы обмена веществ в организме; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - суточный расход энергии; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | устный опрос, тестирование  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - понятие рациона питания; | тестовые задания, |
| - суточная норма потребности человека в питательных веществах; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - методика составления рационов питания; | проверка выполнения индивидуальных заданий |
| - ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - общие требования к качеству сырья и продуктов; | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |
| - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных  видов продовольственных товаров. | тестовые задания,  внеаудиторная самостоятельная работа |

**Аннотация**

**рабочей учебной программы учебной дисциплины:**

**«Физиология питания с основами товароведения**

**продовольственных товаров»**

Настоящая программа общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

При составлении рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу общепрофессиональной дисциплины входят:

- пояснительная записка,

- паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,

- структура и содержание учебной дисциплины,

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональными модулями: «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Реализация учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» осуществляется в учебном кабинете «Спецтехнология», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», компьютером, м/м проектором, и/а приставкой.

На освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрено:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, включая:**

**обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;**

**самостоятельной работы обучающегося 30 часов;**

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» преподаватели спец.дисциплин применяют элементы новых педагогических технологий: метод проектов, «Портфолио», проблемного и коллективного обучения.

Общепрофессиональная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» изучает: 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; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрен дифференцированный зачет.