

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 1/4 |

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Разработчик: Сумина Айана Михайловна, преподаватель.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

– формирование у студентов системы знаний о влиянии пищи и ее компонентов на функционирование основных физиологических систем организма.

Задачи:

– раскрытие физиолого-гигиенического влияния пищевых продуктов и нутриентов на здоровье и функции организма.

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

– составлять рационы питания;

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 2/4 |

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- 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;
- 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

4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **159** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 53 часа.

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 159 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 106 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | 0 |
| практические занятия | 60 |
| контрольные работы | 0 |
| курсовая работа (проект) | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 53 |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 3/4 |

| | |
|---|---|
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | 0 |
| Выучить термины и определения | 2 |
| Повторить изученный материал | 1 |
| Подготовка к письменному тестированию | 2 |
| Повторить изученный материал | 2 |
| Подготовка к письменному тестированию | 2 |
| подготовка сообщения по авитаминозам | 4 |
| Подготовка сообщений по минеральным веществам | 4 |
| подготовка сообщений о пищеварительных ферментах | 4 |
| выполнение индивидуального задания по расчету суточного расхода энергии | 2 |
| составление суточного рациона для детей дошкольного возраста | 4 |
| выполнение индивидуального задания по применению лечебных диет | 4 |
| составление таблицы классификации пищевых продуктов | 4 |
| подготовка сообщений по условиям упаковки, маркировки, транспортирования, требований к качеству соковой продукции | 4 |
| Подготовка к письменному тестированию | 2 |
| Подготовка сообщений мукомольно-крупяных изделий | 2 |
| Подготовка к письменному тестированию | 2 |
| подготовка сообщений по условиям упаковки, маркировки, транспортирования, требований к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, | 2 |
| Подготовка к письменному тестированию | 2 |
| подготовка сообщений по условиям упаковки, маркировки, транспортирования, требований к качеству пищевых добавок и биологически активных добавок | 4 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Понятие физиологии питания и основ товароведения. История развития физиологии питания

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение.

Тема 2.2. Белки. Их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма

Тема 2.3. Жиры. Физиологическая роль, биологическая ценность

Тема 2.4. Углеводы. Физиологическая роль, биологическая ценность.

Тема 2.5. Витамины. Физиологическая роль

Тема 2.6. Минеральные вещества. Физиологическая роль и биологическая ценность

Тема 2.7. Обмен веществ и энергии

Тема 2.8. Рациональное и сбалансированное питание, его нормы и принципы

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 4/4 |

Тема 2.9. Особенности питания различных групп населения

Тема 2.10. Лечебно-профилактическое питание

Раздел 3. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов

Тема 3.1. Основные группы продовольственных товаров. Требования к качеству

Тема 3.2. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки, их пищевая и биологическая ценность

Тема 3.3. Рыба и рыбные продукты, их пищевая и биологическая ценность. Хлеб и хлебобулочные изделия

Тема 3.4. Мясо и продукты переработки мяса, их пищевая и биологическая ценность.

Тема 3.5 Мукомольно-крупяные изделия. Их пищевая и биологическая ценность

Тема 3.6. Хлеб и хлебобулочные изделия. Их пищевая и биологическая ценность

Тема 3.7. Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность

Тема 3.8. Пищевые добавки. Биологически активные добавки. Пищевая и биологическая ценность