

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.02. Физиология питания

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

Согласована:

Зав. библиотекой

 Ильютенко С. Н.


«20» 05 2020 г.

**Рассмотрена и
рекомендована:**

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н. И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе

 Панаскина Л. А.

«20» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.02. Физиология питания / Сост. С. В. Костикова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 29 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.02. Физиология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Костикова С.В., 2020

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.02. Физиология питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный 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 для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной 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 для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают практический опыт в:

- проведении органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- составлении методик рационов питания;
- составлении суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- проведении расчетов энергетической ценности блюд.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных

изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
подготовка сообщений	5
подготовка мультимедийных презентаций	2
подготовка рефератов	9
подготовить опорный конспект и план ответа по теме	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы физиологии питания		21	
Тема 1.1. Роль пищи для организма человека	Содержание учебного материала	2	
	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека.		2
Тема 1.2. и выбор пищи	Содержание учебного материала	2	
	Голод и аппетит: их сходство и различие. Основные вкусы пищи. Непереносимость пищи.		2
Тема 1.3. Усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	
	Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи .		2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений:	5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.		
Тема 1.4 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	
	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.		2
	Практические работы: Расчет суточного расхода энергии человека; расчет энергетической ценности пищевого сырья	4	
Раздел 2. Рациональное питание и физиологические основы его организации		21	
Тема 2.1. Понятие рациона питания	Содержание учебного материала	6	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.		2
Тема 2.2. Особенности питания	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
детей и подростков	<p>Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков.</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка рефератов: особенности питания детей и подростков, студентов, пожилых людей. Разнообразие современных представлений о рациональном питании. Подготовка докладов. Модные диеты. Вегетарианство. Раздельное питание. Организация питания в учебных заведениях. Пищевые добавки. Питание современного человека. Функциональное питание.</p>	2	2
Раздел 3. Лечебное и лечебно – профилактическое питание		16	
Тема 3.1. Задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
построения лечебного питания	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое.		2
Тема 3.2. Характеристика диет	Содержание учебного материала	6	
	Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты.		2
Тема. 3.3. Лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала	2	
	Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.		2
	Самостоятельная работа: Подготовить опорный конспект и план ответа по теме. назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам.	6	
Раздел 4. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов		8	
Тема 4.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и	Содержание учебного материала		
	Основные понятия органолептического метода	4	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
продуктов.	оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.		
	Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка мультимедийной презентации «ЗОЖ»	2	
Всего:		66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы, учебно-методический комплекс дисциплины «Физиология питания»

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Физиология питания», включающий учебное пособие, практикум,

методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Васюкова, А.Т. Физиология питания : учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: <https://book.ru/book/936110> . — Текст : электронный.
2. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — URL: <https://book.ru/book/931002> . — Текст : электронный.
3. Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для СПО / Е. С. Барышева. — Саратов : Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92192.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ОИ):

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Практикум по дисциплине Физиология питания / Сост. С. В. Костикова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. — 27 с.
3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет- ресурсы (ОИ):

1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа: <http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm> . - Дата обращения: 10.02.2020. — Заглавие с экрана.
2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya . - Дата обращения: 10.02.2020. — Заглавие с экрана.

3. Правильное питание – источник здоровья [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://properdiet.ru/literatura/>. - Дата обращения: 10.02.2020. – Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.2. Поиск и выбор пищи	Урок - презентация	Презентации: «Пища современного человека», «Легенды и мифы о еде», «Что, сколько, и как есть», «Современная наука о питании», «Раздельное питание»
2	Тема 1.4. Обмен веществ и энергии	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления Темы докладов: «Понятие об азотистом балансе», «Витамины: виды, понятие о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах», « Вода: водно-солевой обмен»
3	Практическая работа № 1 «Расчет суточного расхода энергии человека» Практическая работа № 2 «Расчет энергетической ценности пищевого сырья»	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
4	Тема 2.1. Понятие рациона питания	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
5	Раздел 2. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания

			фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.
--	--	--	---

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Знания:	
Роль пищи для организма человека;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Основные процессы обмена веществ в организме;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Суточный расход энергии;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Понятие рациона питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном

ценность различных продуктов питания;	опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Методики составления рационов питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота

	выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Широта использования различных источников информации, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность, точность и широта осуществления операций по качественному и количественному анализу веществ с использованием общего и специального программного обеспечения.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>Знать: Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Понятие рациона питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
<p>Уметь : Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей. Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Знать: Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья</p> <p>Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Понятие рациона питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и</p>	<p>Экспертная оценка результатов</p>

<p>Знать: Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p>	<p>продуктов Темы: Понятие рациона питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Усвояемость пищи</p>	<p>деятельности студентов при выполнении и защите практических выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
--	--	--

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей. Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Знать: Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Методики составления рационов питания; Понятие рациона питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет суточного расхода энергии человека: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Обмен веществ и энергии. Усвояемость пищи Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
---	--	---

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Рассчитывать энергетическую ценность блюд;. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей Знать: Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов Темы: Понятие рациона питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Усвояемость пищи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования,</p>
--	--	--

<p>Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Суточный расход энергии;</p>		<p>устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Знать: Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Понятие рациона питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов Темы: Роль пищи для организма человека Усвояемость пищи Обмен веществ и энергии. Понятие рациона питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Знать: Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Понятие рациона питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>		
<p>Уметь : Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при</p>

<p>Знать: 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; Понятие рациона питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>продуктов Темы: Задачи и принципы построения лечебного питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Знать; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Методики составления рационов питания; Понятие рациона питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов Темы: Усвояемость пищи Обмен веществ и энергии. Понятие рациона питания Задачи и принципы построения лечебного питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Знать: Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов,</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов Темы: Обмен веществ и энергии. Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ,</p>

<p>микроэлементов и воды в структуре питания; Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Методики составления рационов питания; Понятие рациона питания;</p>	<p>Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Роль пищи для организма человека</p>	<p>тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Рассчитывать суточный расход энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Знать: 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; Методики составления рационов питания; Суточную норму потребности человека в питательных веществах</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Роль пищи для организма человека Задачи и принципы построения лечебного питания Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Знать: Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; Суточный расход энергии; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Понятие рациона</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов</p>

<p>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Понятие рациона питания;</p>	<p>питания Обмен веществ и энергии.</p>	<p>и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Рассчитывать суточный расход энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Знать: Суточный расход энергии; 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; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Понятие рациона питания Обмен веществ и энергии.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Знать: Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Роль пищи для организма человека</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов</p>


Понятие рациона питания;		текущего контроля
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>Знать: Понятие рациона питания; 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; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья</p> <p>Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Понятие рациона питания</p>	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
<p>Уметь: Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Знать: Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов: расчет энергетической ценности пищевого сырья</p> <p>Темы: Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов. Задачи и принципы построения лечебного питания Понятие рациона питания Обмен веществ и энергии.</p>	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования, устных опросов и др. видов текущего контроля
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Рассчитывать суточный расход</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья</p>	Экспертная оценка результатов

<p>энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей Знать: Методики составления рационов питания; Суточную норму потребности человека в питательных веществах Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Понятие рациона питания;</p>	<p>расчет суточного расхода энергии человека Темы: Понятие рациона питания Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	<p>деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
<p>Уметь: Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Составлять рационы питания для различных категорий потребителей Рассчитывать суточный расход энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Знать: Суточный расход энергии; Понятие рациона питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет суточного расхода энергии человека: расчет энергетической ценности пищевого сырья Темы: Обмен веществ и энергии. Понятие рациона питания Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.		
<p>Уметь: Составлять рационы питания для различных категорий потребителей Знать: Роль пищи для организма человека; Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья: расчет суточного расхода энергии человека Темы: Понятие рациона питания Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении до-</p>

		машних работ, тестирования и др. видов текущего контроля
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
<p>Уметь: Рассчитывать суточный расход энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> <p>Знать: Методики составления рационов питания; Основные процессы обмена веществ в организме; Суточный расход энергии; Понятие рациона питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет энергетической ценности пищевого сырья; расчет суточного расхода энергии человека</p> <p>Темы: Понятие рациона питания Задачи и принципы построения лечебного питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля</p>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>Уметь: Рассчитывать суточный расход энергии человека в зависимости от возраста, веса и массы человека. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Знать: Суточный расход энергии; Понятие рациона питания; Методики составления рационов питания;</p>	<p>Практическая работа: расчет суточного расхода энергии человека</p> <p>Темы: Понятие рациона питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
Физиология питания**

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа дисциплины Физиология питания актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физиология питания: учебное пособие / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 33 с. 2. Васюкова, А.Т. Физиология питания : учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: https://book.ru/book/936110 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный. 3. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — URL: https://book.ru/book/931002 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный. 4. Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для СПО / Е. С. Барышева. — Саратов : Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92192.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Дополнительные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное 	20.05.21г протокол №9	

		<p>пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84651.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84882.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Интернет- ресурсы (ОИ):</p> <p>1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа: http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm . - Дата обращения: 10.02.2021. — Заглавие с экрана.</p> <p>2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya . - Дата обращения: 10.02.2021. — Заглавие с экрана.</p> <p>3. Правильное питание – источник здоровья [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://properdiet.ru/literatura/. - Дата обращения: 10.02.2021. — Заглавие с экрана.</p>	
--	--	--	--