

Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

для специальности

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО)

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация разработчик: «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик: Беляев Дмитрий Александрович, преподаватель общеобразовательных дисциплин Владимирского техникума экономики и права Владкоопсоюза

## **Содержание**

1. Паспорт учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 «Физиология питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

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

Учебная дисциплина «Физиология питания» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

## **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 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
– самостоятельная работа по решению практических заданий	6
– самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	18
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физиологии питания; лаборатории физиологии питания.

##### ***Оборудование учебного кабинета физиологии питания:***

- комплект ученической мебели;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- шкаф для учебных пособий.

##### ***Комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Физиология питания»:***

- комплект учебных книг физиологии питания;
- методическая литература преподавателя и обучающихся;
- печатные пособия раздаточные (дидактические материалы);
- пособия на печатной основе (таблицы, карты, портреты ученых, альбомы, газеты);
- виниловые таблицы (стенды).

##### ***Технические средства обучения:***

- мультимедийный проектор;
- экран;
- диапроектор;
- телевизор;
- видеомагнитофон;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- DVD-проигрыватель;
- компакт-диски;
- DVD-фильмы.

### ***Оборудование лаборатории физиологии питания:***

- рабочее место преподавателя;
- таблицы и кодограммы;
- печатные пособия (таблицы, схемы, раздаточный материал, дидактический материал).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

##### ***Основные источники:***

1. Елманов С.Ф., Ловачёва Г.Н., Успенская Н.Р. Контроль качества продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2013.
2. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Экономика, 2014.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2014.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология, санитария: учебное пособие. М.: ФОРУМ, 2013.
6. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2013.
7. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Сборник рецептур блюд диетического питания. - М.: Экономика, 2014.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2013.
3. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки



и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпромформ», 2013.

4.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: «Хлебпромформ». 2014.

5.Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2013.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Освоенные умения:</b>	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	<b>Текущий контроль:</b> Домашняя работа по разделу: 3. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	<b>Текущий контроль:</b> Практические работы по разделу: 3.; 4; 5. Домашняя работа по разделу: 3; 4; 5. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	<b>Текущий контроль:</b> Практические работы по разделу: 3; 4; 5. Домашняя работа по разделу: 3; 4; 5. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
<b>Усвоенные знания:</b>	
роль пищи для организма человека;	<b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 1; 2. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
основные процессы обмена веществ в организме;	<b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу: 3. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
суточный расход энергии;	<b>Текущий контроль:</b>

	<p>Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу: 3; 4; 5. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 2; 3; 4; 5. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 2. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 1. Контрольная работа <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 1. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
понятие рациона питания;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 1.2. <b>Итоговый контроль:</b> Экзамен.</p>
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 3; 4; 5. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.</p>
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	<p><b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 3; 4; 5. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b></p>

	Зачет.
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	<b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 5. Контрольная работа. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.
методики составления рационов питания.	<b>Текущий контроль:</b> Опрос (устный, письменный, тестовый) по разделу 2. <b>Итоговый контроль:</b> Зачет.