

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

19.01.17 «Повар, кондитер»

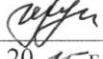
2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО): **19.01.17 Повар, кондитер**

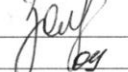
Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании
Предметно-цикловой комиссии
торговли и общественного питания

Председатель ПЦК 
« 4 » 09 20 15 г

Утверждена:
Заместитель директора по УР

Золотых В.А. 
« 4 » 09 20 15 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами

товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания;
пользоваться инструкционно-технологической, справочной документацией;

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 питании;
усвояемость пищи, суточная потребность человека в питательных веществах;
понятие рациона питания;
нормы и принципы рационального питания;
методику составления рационального питания;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

**3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Дата проведения	
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1.1. Основы физиологии питания (6ч.)	Содержание	4					
	в том числе практические работы	2					
	1	Предмет и задачи физиологии питания и товароведения. Химические вещества, входящие в состав продуктов питания	2/2	Урок изучения нового материала	[1] с. 3 - 6	Плакат	
	ВСП	Сообщение. Подбор материала, повторение теоретического материала	1/1				
	2	Основы диетического питания Характеристика диет – 1,2,5,7,9, 10,	2/4	Комбинированный урок	[1] с. 18 - 23	Таблица	
	ВСП	Сообщение. Подбор материала.	1/2				
		Практические занятия	2				
	3	Практическая работа № 1 Составление меню для различных групп населения	2/6	Урок практич. применения	Сборник рецептур	Бланки меню	
ВСП	Сообщение по теме: «Химические вещества»	1/3					
Тема 2.1 Рыба и рыбные продукты (6 ч.)	Содержание	4			-		
	в том числе практические работы	2			-		
	1	Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, качества, упаковка, сроки хранения	2/8	Урок изучения нового материала	[3] с. 107 – 115 [3]с. 138 - 142	Иллюстрации, плакаты	
	ВСП	Зарисовать схему строения тела рыбы	1/4				

	2	Рыба соленая, сушеная, вяленая, копченая, балычные изделия, рыбные консервы, икра. Качество, упаковка, сроки хранения	2/10	Комбинированный урок	[3]с. 115 - 119	Натур. образцы, иллюстрации	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/5				
		Практические занятия	2				
	3	Практическая работа № 1 Составление таблицы «Требования к качеству свежей рыбы»	2/12	Практическая работа	[3] с. 107 – 115		
	ВСП	Сообщение по теме «Рыба осетровых пород» подбор материала.	1/6				
Тема 2.2. Мясо и мясные продукты (6ч.)	Содержание		6				
	в том числе практические работы		2				
	1	Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Мясные полуфабрикаты, Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения	2/14	Урок изучения нового материала	[3]с. 143 – 151 [3]с 151-153	Плакаты. Иллюстрации	
	ВСП	Сообщение «Мясная гастрономия» подбор материала	1/7				
	2	Мыса домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения	2/16	Комбинированный урок	[3]с. 155 - 158	Иллюстрации, плакаты	
	ВСП	Сообщение «Мясная гастрономия» оформление работы	1/8				
		Практические занятия	2				
	4	Практическая работа № 1 Определение качества охлажденного и замороженного мяса.	2/18	Практическая работа	Стандарты	Иллюстрации, Книги	
	ВСП	Составление таблицы требования к качеству мяса	1/9				
Тема 2.3 Зерно и продукты его	Содержание		4				
	в том числе практические работы		2				

переработки, сахар, крахмал (4ч.)	1	Крахмал и сахар, мука, крупа, макаронные изделия. Основные характеристики сырья.	2/20	Урок изучения нового материала	[3]с. 232 - 235	Натур.образцы, иллюстрации	
	ВСП	Сообщение: «Макаронные изделия итальянской кухни. Составление опорного конспекта по теме	1/10				
		Практические занятия	2				
	2	Практическая работа № 1Ассортимент круп. Определение товарного сорта и качества крупы, использование.	2/22	Практическая работа	Стандарты	Натур.образцы, Презентация	
	ВСП	Изучение ассортимента круп в розничной торговле	1/11				
Тема 2.4 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки (4 ч.)	Содержание		4				
	в том числе практические работы		2				
	1	Классификация свежих овощей и плодов. Химический состав, хранение, качество.	2/24	Урок изучения нового материала	[3] с. 41 - 57	Натуральные образцы, иллюстрации	
	ВСП	Сообщение «Овощи на нашем столе» подбор материала	1/12				
		Практические занятия	2				
	2	Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Практическая работа №3	2/26	Комбинированный урок	[3] с. 89 - 98	Иллюстрации	
ВСП	Составление таблицы Требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов	1/13					
Тема 2.5. Молоко, молочные продукты и яйца (4ч.)	Содержание		4				
	в том числе практические работы		2				
	1	Молоко и молочные продукты, пищевая ценность, качество, хранение, транспортирование.	2/28	Урок изучения нового материала	[3] с. 169 – 175	Натур. образцы, иллюстрации	
	ВСП	Сообщение «Молоко и кисломолочные продукты» подбор материала	1/14				

		Практические занятия	2			
	3	ПР № 2 Оценка качества молока и молочных продуктов.	2/30	Практическая работа	Стандарты	Натуральные образцы
	ВСП	Составление таблицы Характеристика ассортимента молока	1/15			
Тема 2.6 Пищевые жиры (2 ч.)		Содержание	2			
	1	Растительные масла. Масло коровье и маргарин Производство, ассортимент, химический состав, хранение	2/32	Урок изучения нового материала	[3] с. 196 – 200 [3] с. 200 - 207	Натуральные образцы
	ВСП	Сообщение «Пищевые жиры» подбор материала	1/16			
ВСЕГО включая самостоятельную работу						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебной лаборатории Товароведение продовольственных товаров:

- ученические столы;
- ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар, кондитер»,
- комплект УМК.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор или мультимедийная доска.

Оборудование рабочих мест

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации).

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

Учебники:

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 184 с.
2. Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 2010 г. 245 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
4. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-еизд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 328 с.
5. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д., Феникс, 2003. – 288 с.

4.2.2 Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. 608 с.: ил
2. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛипринт, 2008. – 276 с.

4.2.3 Официальные и профессиональные сайты:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]. - [Режим доступа]: (<http://www.twirpx.com/file/366451/>)
2. Учебные пособия по предмету товароведение продовольственных товаров (<http://www.comodity.ru/foodcommodity/index.shtml>)
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]. - [Режим доступа]: (<http://www.kodges.ru/107976-osnovy-fiziologii-pitaniya-sanitarii-i-gigieny.html>)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы учебной дисциплины определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого мышления преподавателю рекомендуется применять различные методы современного обучения, широко использовать наглядные пособия и технические средства обучения; организовывать групповые и индивидуальные методы и формы работы; сопровождать объяснение материала демонстрацией приемов работы, практическими заданиями и расчетами. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и дополнительной литературой. В рабочей программе сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, контрольных работ, отчетов по практическим работам.

Итоговая аттестация обучающихся по учебному курсу проводится в форме экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине высшее или среднее профессиональное образование.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1-1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1-2.5. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 3.1.-3.4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых супов и соусов.</p> <p>ПК 4.1.- 4.3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из рыбы.</p> <p>ПК 5.1.-5.4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1-6.4. . Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых холодных блюд и закусок.</p>	<p>Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.</p> <p>Составление рационов питания для различных категорий потребителей.</p> <p>Умение пользоваться инструкционно - технологической, нормативной и справочной документацией предприятий общественного питания.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Устный и письменный входной контроль</p> <p>Оценка качества оформления самостоятельных работ.</p> <p>Устный экзамен</p>

<p>ПК 7.1-7.3. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении основных и простых сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 8.1-8.6. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров при приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>		
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства.</p> <p>Участие в рамках предметной недели и НПК.</p> <p>Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.</p>	<p>Собеседование с обучающимися.</p> <p>Наблюдения.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.</p> <p>Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.</p> <p>Умения видеть проблему и наметить пути её решения.</p> <p>Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности.</p> <p>Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.</p>	<p>Наблюдение.</p> <p>Записи в учебном журнале.</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p>

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий.</p> <p>Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.</p> <p>Определение оценки качества проделанной работы.</p>	<p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение на практических занятиях.</p> <p>Собеседование с работодателями.</p> <p>Отчётов о прохождении производственной практике. Защита исследовательских работ.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Уровень знаний учащихся для формирования ПК.</p> <p>Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.</p> <p>Умения использовать различные источники информации.</p>	<p>Опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.</p> <p>Экспертная оценка.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оформление документации с использованием информационных технологий.</p> <p>Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.</p>	<p>Наблюдение на практических занятиях.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умение работать в команде.</p> <p>Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.</p> <p>Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.</p>	<p>Наблюдение.</p> <p>Экспертная оценка социальной активности.</p> <p>Собеседование с работодателями.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности.</p> <p>Соблюдение санитарных норм и правил.</p>	<p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение.</p>

<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.</p> <p>Своевременное получение приписного свидетельства.</p> <p>Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.</p>	<p>Наблюдение.</p> <p>Отчётные документы.</p>
---	---	---