

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н, Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Приходько О.Б., преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН

Протокол № 11 от 10.06.2021 г.

Председатель ПЦК

С.В. Приходько / С.В. Приходько
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Н.В. Бочанова
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Физиология питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы по профессиональной подготовке

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.04. «Физиология питания» является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.4. Количество часов программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа, в том числе практических **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
Практические занятия	12
<i>Дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Питание и состояние здоровья населения	Содержание учебного материала		2	1
	Предмет и задачи курса. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.			
	Питание и состояние здоровья населения. Болезни, связанные с неправильным. питанием.			
	Социальные, экономические, технологические, медико-биологические аспекты, факторы питания			
Тема 2 Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала		2	2
	1	Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Характеристика, содержание в продуктах, влияние на организм человека		
	2	Суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	3	Роль питательных веществ в структуре питания		
	4	Роль пищи для организма человека		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие №1 Определение химического состава пищевых продуктов	2	
	2	Практическое занятие №2 Расчет энергетической ценности блюд	2	
Тема 3 Желудочно-кишечный тракт	Содержание учебного материала		2	2
		Строение и функции органов пищеварения. Функции органов пищеварения		
		Изменение пищи в ротовой полости в результате процесса пищеварения. Значение вкуса и обоняния в органолептической оценке пищи. Регуляция слюноотделения		
		Строение и функции желудка. Желудочный сок. Двенадцатиперстная кишка, строение и функции. Поджелудочный сок		
		Функция печени в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике, процесс всасывания жидких веществ.		
		Толстый кишечник, его функции. Микрофлора толстого кишечника, ее роль.		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 3. Схема строения ЖКТ, таблица с функциями органов пищеварительного тракта	2	

Тема 4. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		2	2
	1	Значение процесса пищеварения		
	2	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	3	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие №4. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов		
Тема 5. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала		2	2
	1	Основные процессы обмена веществ в организме. Энергетическая и пищевая ценность пищи.		
	2	Ассимиляция. Диссимиляция		
	3	Суточный расход энергии человека. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения		
	4	Коэффициент физической активности		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие №5 Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой	2	
	2	Практическое занятие № 6. Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей	2	
Дифференцированный зачет				
Всего			22	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; стенд; законодательные и нормативные документы; справочная литература.

Оборудование для проведения практических работ:

- комплект учебных плакатов: «Пищевые вещества», «Пищеварение и обмен веществ»;
- таблицы: «Основной обмен взрослого населения»; «Коэффициент физической активности»; «Нормы физиологических потребностей»;
- технические средства обучения: аудиовизуальные средства; компьютерные средства; видеофильмы; весы настольные электронные; контрольно-кассовая машина; кассовый POS – терминал; медицинские средства защиты; огнетушители; психрометр; респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий); термометр; экран проекционный; компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные издания:

1 Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / З. П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - URL: www.academia-moscow.ru

3.2.2. Дополнительные издания:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е. А. Рубина. В. Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: znanium.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	1. Оценка выполнения практического занятия по теме «Органолептическая оценка качества пищевых продуктов» 2. Оценка выполнения схемы по теме «Схема строения ЖКТ, таблица с функциями органов пищеварительного тракта»
рассчитывать энергетическую ценность блюд	1. Оценка выполнения практической работы по теме «Расчет энергетической ценности блюд»; 2. Оценка выполнения практической работы по теме «Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей»; 3. Наблюдение и оценка выполнения практической работы по теме «Определение физико-химических изменений пищевых веществ в органах пищеварительного аппарата»; 4. Оценка выполнения расчетов калорийности блюд
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	1. Оценка выполнения практической работы по теме «Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой»; 2. Оценка выполнения практической работы по теме «Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей»
Знания:	
роль пищи для организма человека	1. Наблюдение и оценка выполнения практической работы по теме «Пищевые вещества и их значение»; 2. Оценка контрольного тестирования по теме «Пищевые вещества и их значение»
основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии	1. Наблюдение и оценка выполнения расчетов по определению калорийности блюд «Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей»
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	1. Оценка выполнения лабораторно-практической работы «Органолептическая оценка качества пищевых продуктов»
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	1. Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	1. Оценка составления опорного конспекта по теме «Рациональное сбалансированное питание»; 2. Оценка тестирования по теме «Рациональное сбалансированное питание»
методики составления рационов питания	1. Оценка владения методикой составления рационов питания в процессе подготовки презентаций и выполнения практической работы по теме «Составление рациона питания для разных-групп населения»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы