

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
В.Н.ТАТИЩЕВА»(ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Т.Б. Исакова



«13» октября 20 16 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 01.03 Физиология питания

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Тольятти 2016

Рабочая программа дисциплины
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
_____ *ФИО*

...

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
Зав. кафедрой « _____ » _____
_____ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
_____ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
_____ *ФИО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ПМ 01

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

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитать энергетическую ценность блюд;
- составить рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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 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 рациона питания
-

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов , в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе: составление таблиц, схем, решение ситуационных задач, выполнение расчетов, составление меню	
Итоговая аттестация	экзамен

2.2 Содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Основы безопасности питания	Содержание учебного материала		2
	Введение. Основные понятия и определения в области физиологии питания . Роль пищи для организма человека. Состав и качество пищи. Понятие безопасности пищи, сырья и продуктов. Методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности	2	
	Самостоятельная работа: -Решение ситуационных задач по оценке качества сырья и продуктов;	6	
	Практическая работа: Определение качества различного сырья с учетом его безопасности	4	
Тема 1.2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала		2
	Основные пищевые вещества: понятия, виды. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания: понятие об азотистом балансе, влияние избытка и недостатка белков и жиров в обмене веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Основные процессы обмена веществ в организме. Понятие о калорийности пищи и энергии.	8	
	Самостоятельная работа: - Заполните таблицы «Значение витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека»	4	
	Практическая работа: Расчет калорийности различных	4	

	блюд		
Тема 1.3 Влияние на организм человека факторов внешней среды	Содержание учебного материала	4	2
	Физические (температура, влажность, давление свет и др.), химические (концентрация среды, ингибиторы, дезинфекция), биологические (симбиоз, антогонизм, паразитизм) факторы. Влияние их на организм человека		
	Самостоятельная работа: -Составить таблицу «Условия внешней среды»	4	
Тема 1.4 Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений на предприятиях питания	Содержание учебного материала	4	
	Защитные силы организма. Имму- нитет естественный и искусствен- ный. Патогенные микроорганизмы вызывающие пищевые инфекции. Предупреждение кишечных инфекций и пищевых отравлений.		
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад	6	
	Практическая работа: Составить таблицу «Возбудители кишечных инфекций»	2	
Тема 1.5 Пищевые отравления. Пищевые инфекции. Факторы, способствующие возникновению	Содержание учебного материала	4	
	Бактериальные и грибковые пищевые отравления. Симптомы возникновения пищевых отравле- ний. Пищевые токсикоинфекции, причины возникновения.		
	Самостоятельная работа: - Подготовить сообщение «Причины возникновения пищевых отравлений»	2	
Тема 1.6 Гигиенические требования к содержанию предприятий питания	Содержание учебного материала	4	2
	Санитарные требования к уст- ройству и содержанию предприя- тий. Требования к оборудованию и инвентарю и таре. Санитарно- гигиенические требования к гото- вой продукции и ее транспорти-		

	ровки.		
	Самостоятельная работа: - Составить таблицу «Сроки хранения кулинарной продукции»	4	
	Практическая работа: -Расчет калорийности различных блюд	2	
Тема 1.7 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала		2-3
	Понятие рационального питания и его значение. Суточный расход энергии и суточная норма потребности человека в питательных веществах. Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания.	8	
	Самостоятельная работа: -Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд для групп взрослого населения; -Составление рациона питания для детей	6	
	Практическая работа: Составить дневное меню для различных групп населения	4	
Тема 1.8 Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала		2
	Лечебное питание: понятие, назначение и основные физиологические принципы его построения. Характеристика основных диет. Особенности составления суточного рациона –меню для различных диет с учетом энергетической ценности. Назначение лечебно-профилактического питания и понятие о его рационах.	6	

	Самостоятельная работа: -Расчет химического состава (содержание белков, жиров и углеводов) предложенного (и детского) меню для различных диет	4	
	Практическая работа: Составить меню для различных диет	4	
	Итого лекций	40	
	самостоятельных работ	36	
	практических работ	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета:
Физиологии питания;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;
Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02. 01. 2000. ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15. 08. 97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06.2001 №389

3. Сборник рецептур блюд диетического питания. Киев , Техника 1988.

4. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание , терминология и определения».

5. СанПиН 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила , сроки хранения скоропортящихся продуктов.

8. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом министерства здравоохранения РФ от 15.08. 01 № 325.

Учебники и учебные пособия:

9 Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сед. проф. образования / А.Н. Мартинчик и др.-2изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002;

10 Матюхина, З. П. Основы физиологии питания , гигиены и санитарии: Учеб.для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 2-ое изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия» , 2003.

11 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник/ Л.В. Мармузова –2-ое изд. Стер. –М.: АСАДЕМА, 2004,

Дополнительные источники:

12 Рубина, Е.А. Микробиология , физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е.А. Рубина , В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ , 2009 - (Профессиональное образование);

13 Смолянский, Б. Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестр и поваров / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова - Л.: Медицина , 1984.

14 Скурихин, И.М. Все о пищи с точки зрения химика: Справ. издание / И.М. Скурихин , Нечаев А.П.- М.: Высш.шк., 1991.

15 Справочник работника общественного питания. Москва ДеЛ и принт; 2002г.

16 Журналы « Питание и общество», «Здоровый образ жизни» 2016.

Интернет –ресурсы :

[http:// www.tehbez .ru](http://www.tehbez.ru)

[http:// www.vashdom .ru](http://www.vashdom.ru)

[http:// www.tehdoc .ru](http://www.tehdoc.ru)

[http:// www.xserver.ru](http://www.xserver.ru)

[http:// sklad – zakonov .narod..ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)

[http:// spacelint -spb.ru](http://spacelint-spb.ru)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий методами: устного опроса, тестирования, самостоятельных работ, методами фронтального опроса, с использованием карточек занятий, практических занятий , программированного опроса

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
рассчитать энергетическую ценность блюд;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
составить рационы питания для различных категорий потребителей	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная

	работа
Знания:	
роль пищи для организма человека;	внеаудиторная самостоятельная работа
основные процессы обмена веществ в организме;	внеаудиторная самостоятельная работа
суточный расход энергии;	внеаудиторная самостоятельная работа
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	опрос, наблюдение
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
понятие рациона питания;	опрос, наблюдение
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	опрос, наблюдение
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	практическая работа, опрос, наблюдение
назначение лечебного и лечебно – профилактического питания ; методики составления рациона питания	практическая работа, опрос, наблюдение

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

Разработчики:

_____ (место работы)
(инициалы, фамилия)

_____ (занимаемая должность)

Эксперты:

_____ (место работы)
(инициалы, фамилия)

_____ (занимаемая должность)

Эксперты:

_____ (место работы)
(инициалы, фамилия)

_____ (занимаемая должность)