Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ОП.05
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014г. № 1128н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг. Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

− проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

− рассчитывать энергетическую ценность кулинарных изделий, основные процессы обмена веществ в организме, физиологическое значение, пищевую ценность различных продуктов питания, роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

− условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

− обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **- 10 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Основы физиологии питания	***Содержание учебного материала***			
	1.	Роль пищи для организма человека. Рациональное питание.	1	2
Тема 2. Овощи, плоды, грибы и специи.	***Содержание учебного материала***			
	1.	Овощи, плоды, ягоды, грибы. Классификация. Их значение и использование	1	2
Тема 3. Рыба и рыбные продукты.	***Содержание учебного материала***			
	1.	Значение рыбы. Рыба живая, охлажденная и замороженная.	1	2
Тема 4. Мясо и мясопродукты	1.	Мясо. Ассортимент: говядина, свинина, баранина, мясо птицы.	1	2
	Контрольная работа		1	
Тема 5. Молоко и молочные продукты	***Содержание учебного материала***			
	1.	Классификация молока и молочных продуктов	1	2
Тема 6. Растительные масла. Пищевые жиры.	***Содержание учебного материала***			
	1.	Растительные масла. Пищевые жиры. Химический состав, использование.	1	2
Тема 7. Продукты переработки зерна.	***Содержание учебного материала***			
	1.	Мука, крупы. Виды помолов крупы, упаковка, транспортировка и хранение.	1	2
Тема 8. Кулинарные изделия и вкусовые товары	***Содержание учебного материала***			
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству.	1	2
	Контрольная работа		1	
Всего:			10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета теоретического обучения:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации

Технически средства обучения:

Компьютер, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Казанцева Н.С. Товароведение пищевых продуктов. 3-е издание. – Москва. 2010г.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. – Ростов на Дону «Март», 2008г.

Дополнительные источники:

1. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. – Форум, 2008г, 2011г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)
Уметь:
– проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – составить рационы питания.
Знать:
– роль пищи для организма человека; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – понятие рациона питания; – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.