

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г.Урюпинск

Согласовано:
Методическим объединением МБОУ
«Учебный центр»

«29» 08 2016г.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Учебный центр»



Данилов П.В.

«01» 09 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
по профессии «Повар»
код 16675**

город Урюпинск
2016г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015). 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	3-4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

ОП. 05 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар» код 16675 в соответствии с профессиональным стандартом «Повар». (утв. Приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015 года), единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг..

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при составлении календарно-тематического планирования курса, и профессиональной подготовке по профессиям «Повар», код 16675. Уровень образования: основное общее или среднее общее. Опыт работы: не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.2 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» содействует сохранению единого образовательного пространства; предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки на обучающегося - 10 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 10 часа;
самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося – 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы физиологии питания.	Роль пищи для организма человека. Рациональное питание.	1	2
Тема 2. Овощи, плоды, грибы и специи.	Овощи, плоды, ягоды, грибы. Классификация. Их значение и использование.	1	2
Тема 3. Рыба и рыбные продукты.	Значение рыбы. Рыба живая, охлажденная и замороженная.	1	2
Тема 4. Мясо и мясопродукты.	Мясо. Ассортимент: говядина, свинина, баранина, мясо птицы.	1	2
	Контрольная работа	1	
Тема 5. Молоко и молочные продукты.	Классификация молока и молочных продуктов.	1	2
Тема 6. Растительные масла. Пищевые жиры.	Растительные масла. Пищевые жиры. Химический состав, использование.	1	2
Тема 7. Продукты переработки зерна.	Мука, крупы. Виды помолов крупы, упаковка, транспортировка и хранение.	1	2
Тема 8. Кулинарные изделия и вкусовые товары	Классификация, ассортимент, требования к качеству.	1	2
	Контрольная работа	1	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Самостоятельная работа учащихся	4	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы - расход энергии человека при различных физических нагрузках - субтропические плоды - желатиновая продукция - маргарин, растительные масла - дрожжи -пищевые красители и ароматизаторы		

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 (учебники и учебные пособия, карточки- задания)

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 преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ, заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Практическое занятие
Составить рационы питания	Практическое занятие
Знать:	
Роль пищи для организма человека	Самостоятельная работа
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Самостоятельная работа, тестирование, практическое занятие
Понятие рациона питания	Самостоятельная работа, тестирование
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Самостоятельная работа, тестирование
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Самостоятельная работа, Тестирование

