



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

«Общепрофессиональный цикл»

*программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

г.о. Тольятти 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией
специальности 19.02.10 *Технология
производства общественного питания*

Председатель МК _____ Л.Н. Громова
Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составитель: _____ *Благина Т. В., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»*

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____, *Луценко Т.Н., руководитель НМО ГАПОУ СО «ТМК»*

Содержательная экспертиза: _____ *Молокоедова А.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»*

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания*, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «04» апреля 2014г. № 384

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания*, в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке работников в области экологии и рационального природопользования.

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

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

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины должны формироваться общие

компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности *19.02.10* «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов; самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
работа с литературой	9
конспектирование	9
работа с нормативной документацией	6
индивидуальное практическое задание	6
Итоговая аттестация в форме <i>экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<i>Содержание учебного материала.</i>		
	Основные понятия: физиология питания, санитария, гигиена. Предмет, цели и задачи курса. Структура курса. Внутри предметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития физиологии питания, гигиены. Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению. Значение гигиены питания для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания. Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению».	1	
Тема 1.Пищеварение	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ	8	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: «Органы пищеварения», «Роль белков, жиров и углеводов», «Роль пищеварительных ферментов», «Пищеварительная система».	4	
Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их	8	2,3

	<p>избытка и недостатка на обмен веществ. Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипертитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно-солевой обмен. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>		
	<p>Практическая работа. «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья». «Проведение органолептической оценки готовой продукции».</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1 Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма» 2. Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов» 3. Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания» 4. Подготовить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя</p>	4	
<p>Тема 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации</p>	<p><i>Содержание учебного материала.</i> Рациональное питание: понятие, основные принципы /учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи/. Режим питания и его значение. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского и другие системы питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Рационализация питания населения России - важнейшая социально-экономическая и гигиеническая проблема. Взаимосвязь здоровья и питания (проблема курения, избыточного веса, потребления алкоголя). Современные взгляды на проблемы рационального питания /традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, “модные диеты” и др./.</p>	8	2,3

	Практическая работа «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовить творческое задание на тему «Нетрадиционные методы питания» 2. Работа с информационными источниками 3. Провести исследовательскую работу на тему «Модные диеты» 4. Подготовить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя	4	
Тема 4 Питание детей и подростков	<i>Содержание учебного материала</i>	4	2,3
	Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков.		
	Практическая работа «Составление меню суточного рациона питания для школьников».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Выполнить работу с информационными источниками на тему «Особенности питания детей школьного возраста» 2.Подготовить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя	4	
Тема 5 Диетическое и лечебно- профилактическое питание	<i>Содержание учебного материала</i>	6	2,3
	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Дробное питание: понятие, назначение, характеристика, основные принципы. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно - сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.		
	Практическая работа «Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовить презентацию на тему «Диетическое питание». 2. Подготовить отчет по практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя	4	
	ВСЕГО	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета ФИЗИОЛГИЯ ПИТАНИЯ

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (планшеты, стенды) по «ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ».
- лабораторное оборудование: термостаты, микротермостаты; сушильный шкаф;
- микроскопы; технические весы; разновесы; бактерицидная лампа; светильники; процедурные часы; химическая посуда; стерилизаторы; микрокультуры.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, телевизор, DVD - плеер, DVD – диски с учебными фильмами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дроздова, Т. М. Физиология питания. / Т.М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - М.: Сибирское университетское издательство, 2007.
2. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария. / А.Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - М.: Академия, 2010.

3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария. / Е.А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2009.

Дополнительные источники:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой; М: Деловая литература: Омега. Л, 2005 .

2. Матюхина, З. П. - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2009.

3. Покровский, В.М. Физиология человека: Учебник для медицинских вузов. Покровский, В.М., Коротько Г.Ф. - М.: Медицина, 2003.

4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образ. / В.В. Усов.- М.: Академия, 2007 .

5. Холфорд, Патрик. Программа оптимального питания Патрика Холфорда / Патрик Холфорд .- Минск : Попурри, 2003 .

6. Шленская, Т. В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Т.В. Шленская.- М. : Колос, 2006 .

Интернет ресурсы

1. Санитарные правила и нормативы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm>

2. Санитарные правила и нормативы [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.wahome.spb.ru/stroy/sanitar>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка по результату практической работы Экзамен
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка по результату практической работы Экзамен
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Оценка по результату практической работы Экзамен
ЗНАТЬ:	
- роль пищи для организма человека;	Тестирование Экзамен
- основные процессы обмена веществ в организме;	Тестирование Экзамен
- суточный расход энергии;	Защита рефератов Экзамен
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Защита электронных презентаций Экзамен
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Оценка (экспертиза) по результату индивидуального задания Экзамен
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Защита электронных презентаций Экзамен
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование Экзамен

- понятие рациона питания;	Оценка (экспертиза) по результату индивидуального задания Защита рефератов Экзамен
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Оценка (экспертиза) по результату индивидуального задания Защита рефератов Тестирование Экзамен
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Защита электронных презентаций Экзамен
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Оценка (экспертиза) по результату индивидуального задания Тестирование Экзамен
- методики составления рационов питания.	Оценка (экспертиза) по результату индивидуального задания Тестирование Экзамен

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

ОК1-10 Техник-технолог должен обладать общими компетенциями	
Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Тематика практических работ «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья». «Проведение органолептической оценки готовой продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд». «Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой». «Составление меню суточного рациона питания для школьников».

<p>- Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p style="text-align: center;">Перечень тем:</p> <p>Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма Тема 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации Тема 4 Питание детей и подростков Тема 5 Диетическое и лечебно- профилактическое питание</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p style="text-align: center;">Тематика самостоятельной работы</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению».</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов»</p> <p>Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма»</p> <p>Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов»</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Диетическое питание».</p> <p>.Выполнить работу с информационными источниками на тему «Особенности питания детей школьного возраста»</p> <p>Подготовить творческое задание на тему «Нетрадиционные методы питания»</p> <p>Работа с информационными источниками</p> <p>Провести исследовательскую работу на тему «Модные диеты»</p>
<p>ПК 1.1-1.3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; 	<p style="text-align: center;">Тематика практических работ</p> <p>«Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья».</p>

<p>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>«Проведение органолептической оценки готовой продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд».</p>
<p>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;</p>	<p>Перечень тем: Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Тематика самостоятельных работ Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению». Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов» Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма» Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов» Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»</p>
<p>ПК2.1.-2.3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	
<p>Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>Тематика практических работ: «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья». «Проведение органолептической оценки готовой продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд».</p>
<p>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</p>	<p>Перечень тем: Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p>

веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельных работ Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению». Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов» Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма» Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов» Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»
ПК 3.1.-3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Тематика практических работ: «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья». «Проведение органолептической оценки готовой продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд».
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;	Перечень тем: Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельных работ Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению». Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов» Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ

	<p>на жизнедеятельность организма»</p> <p>Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов»</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»</p>
<p>ПК 4.1.-4.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; 	<p>Тематика практических работ:</p> <p>«Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья».</p> <p>«Проведение органолептической оценки готовой продукции».</p> <p>«Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей».</p> <p>«Расчет энергетической ценности блюд».</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 	<p>Перечень тем:</p> <p>Тема 1.Пищеварение</p> <p>Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Тематика самостоятельных работ</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению».</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов»</p> <p>Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма»</p> <p>Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов»</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»</p>
<p>ПК5.1.-5.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую 	<p>Тематика практических работ:</p> <p>«Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья».</p> <p>«Проведение органолептической оценки готовой</p>

ценность блюд;	продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд».
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;	Перечень тем: Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельных работ Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению». Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов» Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма» Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов» Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»
ПК 6.1.-6.5. Организация производства продукции для различных категорий потребителей	
Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Тематика практических работ: «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья». «Проведение органолептической оценки готовой продукции». «Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей». «Расчет энергетической ценности блюд». «Составление меню суточного рациона в соответствии с диетой». «Составление меню суточного рациона питания для школьников».
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;	Перечень тем: Тема 1.Пищеварение Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма Тема 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации Тема 4 Питание детей и подростков Тема 5 Диетическое и лечебно-профилактическое

<p>-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</p>	<p>питание</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Тематика самостоятельных работ Подготовить сообщение по теме: «Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению». Подготовить реферат на тему: «Роль пищеварительных ферментов» Подготовить реферат по теме «Роль пищевых веществ на жизнедеятельность организма» Провести исследовательскую работу на тему «Суточная потребность в белках, жирах и углеводах студентов» Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания» Подготовить презентацию на тему «Диетическое питание». .Выполнить работу с информационными источниками на тему «Особенности питания детей школьного возраста» Подготовить творческое задание на тему «Нетрадиционные методы питания» Работа с информационными источниками Провести исследовательскую работу на тему «Модные диеты»</p>

Приложение 1
обязательное

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ