

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Петропавловск - Камчатский - 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 459).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Составитель(разработчик): Николук Т.В., преподаватель спецдисциплин.

РЕКОМЕНДОВАНО

ЦК технологических  
дисциплин  
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре типовой отраслевой основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в обязательную часть типовой отраслевой основной образовательной программы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 ее 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;

– методические составление рационов питания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	32
теоретические занятия	12
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
подготовка сообщений по темам	6
составление конспектов	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

Тематическое планирование

Тема 1.1 Роль пищи для организма человека

Тема 1.2 Пищевые вещества

Тема 1.3 Обмен веществ и энергии

Тема 1.4 Понятие рациона питания

Тема 1.5 Нормы и принципы рационального питания

Тема 1.6 Лечебное и лечебно-профилактическое питание

Тема 1.7 Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

