

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

**основной профессиональной образовательной программы
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**форма обучения
очная**

2018г

Рассмотрена
Учебно – методическим объединением
технологических специальностей
«___» _____ 2018г.
Председатель УМО технологических
специальностей _____ Е.В. Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
«___» _____ 2018г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № __ от «__» ____ 2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Автор: Скопецкая Л.Н., преподаватель специальных дисциплин,
ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты: Волчанская Е.Н., зам. директора ООО «Астория»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г. И. преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный цикл: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Связь с другими дисциплинами (модулями):- изучение ОП. 02 Физиология питания рекомендуется проводить одновременно с освоением ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Результаты освоения ОП. 02 Физиология питания являются основой изучения профессиональных модулей:

ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ06 Организация работы структурного подразделения

ПМ07 Выполнение работ профессии «Повар».

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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 в 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.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
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.
<i>ПК 1.4</i>	<i>Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.</i>
<i>ПК 1.5</i>	<i>Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.</i>
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
<i>ПК 2.4</i>	<i>Планировать и организовывать простые фуршеты.</i>
<i>ПК 2.5</i>	<i>Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.</i>
<i>ПК 2.6</i>	<i>Презентовать готовые блюда потребителям.</i>
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3. 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<i>ПК 3.5</i>	<i>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.</i>
<i>ПК 3.6</i>	<i>Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.</i>

ПК 3.7	<i>Презентовать готовые блюда потребителям.</i>
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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 4.5	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i>
ПК 4.6	<i>Презентовать готовые блюда потребителям.</i>
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	<i>Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.</i>
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
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.
ПК 6.6	<i>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.</i>
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.2	Готовить супы и соусы.
ПК 7.3	Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

1.3. Цель и результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	17
в том числе:	
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме дифференцированного зачета	

