Министерство образования, науки и молодежной политики

Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ

2020 г.

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров

специальностей от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель УМО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Рабочая программа дисциплины ОП.02. Основы физиологии и гигиены питания разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 726 (ред. от 09.04.2015) зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29636 от 20.08.2013).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: С.В.Хитрова

преподаватель специальных

дисциплин ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Г.И. Боровская

преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия

г. Армавира «Комбинат школьного питания и

торговли» Квалификация по диплому:

инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 1. условия реализации программы | 10 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 12 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ питания**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04. Повар судовой.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный цикл общепрофессиональный.

изучение ОП.02 Основы физиология и гигиены питания рекомендуется проводить одновременно с освоением

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

результаты освоения 02 Основы физиология и гигиены питания являются основой изучения

ОП.05 Организация службы на судне

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное,недельное, двух или четырехнедельное).

ПК1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.

ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3 Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.

ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

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

-составлять рационы питания;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

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

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

-понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

-усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;

-строение и функционирование пищеварительной системы человека.**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ питания**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *4* |
| практические занятия | *14* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| 1. Проработка конспектов занятий по главам учебной технологической литературы.  2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.  3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите.  4.Задания с использованием информационных технологий. |  |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** дифференцированного зачета | *1* |