

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
« » 2024 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
**ОП.01 Основы физиологии питания с основами
товароведения**
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

ППКРС: 11675 Повар

Квалификация – повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10
месяцев на базе основного общего
образования

Асбест, 2024

Адаптированная программа **Основы физиологии питания с основами товароведения** профессионального обучения по программам профессиональной подготовки (рабочих, должностей служащих) по профессии **11675 «Повар»** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований: Профессионального стандарта 16675 «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113-н); Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

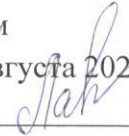
Лаврентьева И.В., преподаватель ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Рассмотрено на заседании

ПЦК укрупненной группы специальностей

43.00.00 Сервис и туризм

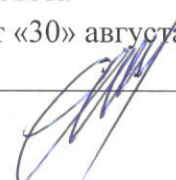
Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании

методического совета

Протокол № 4 от «30» августа 2024 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ».

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы физиологии питания с основами товароведения является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующей социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина ОП.01 Основы физиологии питания с основами товароведения относится к рабочим программам дисциплин общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 72 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 72 часов, из них:

лекционные занятия – 60 часа;

практические занятия – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	6	1/2
	1. Введение.	1	
	2. Предмет и задачи дисциплины.	1	
	3. Химический состав продуктов.	1	
	4. Основные понятия качества сырья.	1	
	5. Показатели и методы его определения.	1	
	6. Классификация пищевых продуктов	1	
	Практическая работа	1	
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	Определение качества сырья органолептическим методом		
	Самостоятельная работа		
	Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»		
	Содержание учебного материала	6	
	1. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	1	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	1	
	3. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	
	4. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.	1	
Тема 1.3. Плодоовощные продукты	5. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	1	
	6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества продуктов переработки зерна органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»		
	Содержание учебного материала	4	
	1. Овощи, плоды, грибы.	1	3
	2. Классификация, товароведная характеристика.	1	
	3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	
	4. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	1	

	Практическая работа	1	
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»		
Тема 1.4. Молочные продукты	Содержание учебного материала	4	2
	1. Молоко и молочные продукты.	1	3
	2. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.	1	
	3. Условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	1	
	4. Кулинарное использование молочных продуктов.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.5. Рыбные продукты	Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»		2
	Содержание учебного материала	6	
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент.	1	
	2. Товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения.	1	
	3. Упаковки, транспортирования.	1	
	4. Классификация по термическому состоянию.	1	
	5. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.	1	
	6. Кулинарное использование рыбного сырья.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.		
Тема 1.6. Мясные продукты	Самостоятельная работа		3
	Выполнение слайд-презентации по теме: «Польза рыбы в питании человека!»		
	Содержание учебного материала	6	
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Классификация мяса по термическому состоянию.	1	
	3. Субпродукты, требования к качеству.	1	
	4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5. Продукты переработки мяса.	1	
	6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.		
	Практическая работа	1	
	Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа		

	Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!»		
Тема 1.7. Яичные продукты	Содержание учебного материала	5	2
	1. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность.	1	3
	2. Требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения.	1	
	3. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).	1	
	4. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии.	1	
	5. Производство мучных кондитерских изделий.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека»		
Тема 1.8. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала	4	2
	1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика.	1	3
	2. Пищевая ценность, условия хранения, транспортирования.	1	
	3. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты.	1	
	4. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»		
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Кондитерские товары.	1	3
	2. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность.	1	
	3. Условия хранения, упаковки, транспортирования.	1	
	4. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	1	
	Практическая работа	1	
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»		
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	4	2
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента.	1	3
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3. Использование пищевых жиров в кулинарии.	1	
	4. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.	1	

	Практическая работа	1	
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»		
Раздел 2. Физиология питания			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	1/2
Пищевые вещества и их значение	1. Роль питательных веществ в питании.	1	
	2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	1/2
Пищеварение и усвояемость пищи	1. Роль пищи для организма человека.	1	
	2. Процесс пищеварения.	1	
	3. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	1	
	4. Основные процессы обмена веществ в организме.	1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4	2
Энергетическая ценность пищи	1. Физиологическое значение различных продуктов питания их энергетическая ценность.	1	3
	2. Суточный расход энергии человека.	1	
	3. Калорийность пищи.	1	
	4. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	1	
	Практическая работа	2	
	Расчет суточного расхода энергии для 5 групп трудового населения.		
	Расчет калорийность пищи.		
	Расчет суточного рациона питания для отдельных категорий граждан.		
	Самостоятельная работа		
	Выполнение расчётов калорийности блюд.		
	Итоговая аттестация: дифференцированный зачёт	1	
	Всего	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета и лаборатории по физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории по физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров:

автоматизированное рабочее место преподавателя;

посадочные места студентов

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Учебно-методическое обеспечение:

комплект бланков учебно-технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (планшеты, плакаты, схемы, карты-схемы);

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»

3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2005г.

Электронные ресурсы:

1. [innefedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innefedova.rusedu.net/post/2868/37501)

2. science.runetstar.net

3. innefedova.rusedu.net

4. <http://gendocs.ru/v22089>

5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>

6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html

7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием периода освоения ОП.01. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является её изучение перед изучением профессиональных модулей, т.к. содержание данной учебной дисциплины формирует базовые профессиональные знания, необходимые для освоения профессиональных модулей. Изучение дисциплины предусматривает освоение знаний физиологии питания, товароведной характеристика сырья и пищевой ценности блюд из них.

На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

Формы проведения консультаций определяются преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

По окончании изучения учебной дисциплины проводится дифференцированный зачёт.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i>	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
рассчитывать энергетическую ценность блюд	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
составлять рационы питания	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<i>Знания:</i>	
роль пищи для организма человека	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
основные процессы обмена веществ в организме	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
суточный расход энергии	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
понятие рациона питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
суточную норму потребности человека в питательных веществах	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
нормы и принципы рационального сбалансированного питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
методику составления рационов питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа