

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

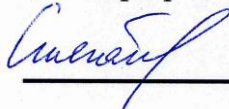
код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Экономики и
прикладной информатики

Протокол № 1
от «30» 08 2017 года

Зав. кафедрой



С.М. Степанова

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Таратина В.Ю., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент:

Краснова В.П., д.м.н., профессор, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» составлена на основе утвержденного Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»/квалификация Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Входит в перечень дисциплин профессионального цикла ФГОС СПО. Дисциплина имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с дисциплинами математического и естественнонаучного цикла (ЕН.00) – Математика, Химия, а также с дисциплинами профессионального цикла (ОП.00) –Товароведение продовольственных товаров, Микробиология, санитария и гигиена питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, и профессиональными модулями (ПМ.00)

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1.-4.4., ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

В результате освоения учебной 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 учебной 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 неё факторы;

понятие рациона питания;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
методики составления 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
в том числе:	
Работа над лекционным материалом, выполнение самостоятельной работы, подготовка к итоговой аттестации.	
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Тема 1. Значение питания в жизни человека	Содержание учебного материала		
	1. Пищевые продукты и питательные вещества.	2	1
	2 Вода и минеральные вещества	2	1
	3 Белки, жиры, углеводы. Строение, классификация и функции	2	1
	Практические занятия. 1. Белки, жиры и углеводы в пищевых продуктах 2. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке	2 1	
	Контрольные работа.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности 2. Проблема йододефицита в Ивановской области и пути её решения. 3. Вода питьевая. Проблема качества и пути решения. 4. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза.	6	
Тема 2. Энергетическая ценность пищи	Содержание учебного материала		
	1. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	2	2
	2 Энергозатраты организма. Аппетит и голод	2	2
	Практические занятия. Расчет теоретической и фактической ценности продуктов питания по информации на упаковке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Расчет энергетической ценности суточного рациона для различных групп населения (студента, дошкольника, пенсионера, кормящей матери)	2	
Тема 3 Строение и функции органов пищеварительной системы	Содержание учебного материала		
	1. Типы питания. Типы пищеварения. Всасывание	2	1
	2 Строение ротовой полости, глотки, пищевода. Пищеварение в ротовой полости	2	1
	3 Строение желудка. Пищеварение в желудке	2	1
	4 Строение тонкого и толстого кишечника. Пищеварение в кишечнике.	2	1
	5 Печень и поджелудочная железа. Строение и роль в пищеварении.	2	1
	Практические занятия. 1. Связь пищеварительной системы с органами чувств и другими системами. 2. Некачественные продукты питания. Механизм рвоты и диареи. Первая помощь. 3. Вегетарианство. Раздельное питание. Религиозные посты.	2 2 1	
	Контрольные работы. Итоговый тест «Строение и функции системы пищеварения»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Изучение строения и функции языка, зубов, слюнных желёз. 2. Опыты академика Павлова по изучению пищеварительной системы. 3. Расстройства приема пищи: анорексия, булимия, орторексия. 4. Питание и предупреждение болезней.	5	
	Написание реферата	3	
	Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для проведения лекций и семинаров необходим специализированный учебный кабинет Технологии приготовления пищи, мультимедийный проектор, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, графиков, молекулярных моделей и схем, набор презентаций по теоретическому курсу, справочные материалы по разделам дисциплины.

Для проведения лабораторных и практических работ требуется учебный кабинет Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенный микроскопами, весами, шейкером, центрифугой, образцы пищевых продуктов растительного и животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник.- 1-е изд.-М.: ИЦ «Академия», 2013.- 240 с.-гриф

интернет-ресурсы:

<http://book.tr200.net>

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Витол И.С. Физиология питания: учебное пособие / И.С. Витол, А.Ф. Топунов. -М.: Издательский комплекс МГУПП, 2012.-388 с.-гриф

Дроздова Т.М. Физиология питания: учебное пособие.- Кемерово: КемТИПП, 2012. - 218 с.

Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).-гриф УМО

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания Студент знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и	Тестирование, контрольная работа, внеаудиторная

<p>минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.</p> <p>Освоенные умения Студент может провести органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитать энергетическую ценность блюд; составить рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>самостоятельная работа;</p> <p>устный и письменный опрос;</p> <p>дифференцированный зачёт;</p> <p>экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
---	--

Разработчик: Таратина В.Ю., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова