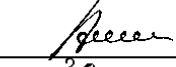


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

Утверждаю

Директор колледжа

 Митрофанова Г.Н.
« 30 » августа 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
Специальность	260807.51 Технология производства общественного питания
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Нормативный срок обучения	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 260807 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

Разработчики: Кондрашова Татьяна Павловна, преподаватель технологических дисциплин высшей категории

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 1 от «28» августа 2013 года.

Рекомендована методическим Советом колледжа к использованию в учебном процессе по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания протокол № 1 от «29» августа 2013 года.

Утверждена Советом колледжа протокол № 1 от «30» августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и получении дополнительного общепрофессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять характеристики основных диет;
- рассчитывать энергетический и химический состав диет.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- понятия рационы питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
реферат	-
доклад	3
конспект	2
презентация	3
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) не предусмотрена	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		32	
Тема 1. Основы физиологии питания Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	10	2
	1 Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах, их значение.		
	2 Белки, их значение для организма человека.		
	3 Жиры, их значение для организма человека.		
	4 Углеводы, их значение для организма человека.		
	5 Витамины и минеральные вещества, их значение для организма человека.		
	Самостоятельная работа 1. Презентация: «Вода, её физиологическое значение для организма». 2. Доклад: «Четыре основных вкуса». 3. Доклад: «Непереносимость пищи»		
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	2
	1 Понятие о процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке, кишечнике. Состав пищеварительных соков.		
	2 Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятия, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
Тема 3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	2
	1 Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
		Практическое занятие 1. Суточный расход энергии 2. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии	4
	Самостоятельная работа 1. Доклад: «Питание и предупреждение болезней» 2. Конспект: «Классификация пищевых добавок, безопасность применения пище-		

	вых добавок»		
Тема 4. Питание различных групп населения	Содержание учебного материала	4	2
	1 Понятие об энергетической ценности пищи, принципы рационального питания.		
	2 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании		
	Практическая работа 1. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. 2. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. 3. Особенности диет. 4. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.	8	
	Самостоятельная работа 1. Конспект: «Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста». 2. Презентация: «Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие». 3. Доклад: «Анализ альтернативных представлений о питании человека».	6	
	Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории физиологии питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, комплект учебно-методической документации;
- методические пособия; презентация по дисциплине; интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Мартинчик А.Н. и др.** Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Мастерство: Высшая школа, 2008.
2. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. Для нач.проф.образования. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия, 2009.
3. **«Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР».** Утверждены Главным государственным врачом СССР 8 мая 1991 г. № 5786-91.
4. **Химический состав пищевых продуктов.** Москва: ВО «Агропромиздат», 2008г.
5. **Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** от 19 апреля 1991 г.
6. **Закон «Об охране окружающей природной среды»** 19.12.1991 г. № 2060-1
7. **Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг»** 10.06.1993 г. № 5151-1
8. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Утверждены главным государственным санитарным врачом СССР 19.03.1991 г.

Дополнительные источники:

1. **Положение** о Государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625

2. **Гигиенические требования** к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560-96 г.
3. **Справочник официанта**. М.: Экономика, 2008 г.
4. **Пищевые добавки**. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Утверждены Зам. Глав. Госуд. сан. врача 24.08.1994 г.
5. **Постановление** Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

Статьи из периодических изданий

1. Тутельян, В. А.
О нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Текст] / В. А. Тутельян // Вопросы питания. - 2009. - № 1. - С.4
2. Каширина, Е.
Здоровое питание без противоречий [Текст] / Е. Каширина // Питание и общество. - 2011. - № 9. - С.14-15
3. Иванова, В.
Проблемы питания студентов [Текст] / В. Иванова // Питание и общество. - 2011. - № 3. - С.2-3
4. Шкоп, Я.
Функциональное питание: выход из тени [Текст] / Я. Шкоп // Питание и общество. - 2009. - № 12. - С.28-29
5. Титов Е.И. и др.
Аналитические исследования структуры питания студентов [Текст] / Титов Е.И. и др. // Пищевая промышленность. - 2008. - № 1. - С.30-31
6. Копытько М.В.
Формирование рациона питания школьников [Текст] / Копытько М.В. // Справочник руководителя образовательного учреждения. - 2008. - № 12. - С.25-31
7. Мосов А.В.
Реализация региональных программ по улучшению питания дошкольников и школьников [Текст] / Мосов А.В. // Мясная индустрия. - 2007. - № 7. - С.15
8. Коновалов, К. Л.

- Традиции в питании и современность [Текст] / К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. - 2011. - № 5. - С.10-12
9. Вышемирский, Ф. А.
Продукты маслоделия в свете науки о здоровом питании [Текст] / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. - 2011. - № 2. - С.54-56
10. Симоненко, С. В.
Научно-практические аспекты в детском питании [Текст] / С. В. Симоненко // Пищевая промышленность. - 2010. - № 2. - С.8-9
11. Коденцова, В. М.
Витамины в питании спортсменов [Текст] / В. М. Коденцова // Вопросы питания. - 2009. - № 3. - С.67
12. Веденева, М. М.
Витаминизированное печенье в функциональном питании [Текст] / М. М. Веденева // Кондитерское производство. - 2008. - № 5. - С.16
13. Ширина, Л. И.
Минеральные вещества в питании человека [Текст] / Ширина Л.И., Мазо В.К. // Вопросы питания. - 2008. - № 5. - С.4

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 так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– составлять характеристики основных диет;– рассчитывать энергетический и химический состав диет. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– суточную норму потребности человека в питательных веществах;– понятия рационы питания;– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;– основные процессы обмена веществ в организме;– суточный расход энергии в организме человека;– 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;– суточная норма потребления человека в питательных веществах.	<p>Экспертная оценка на практических занятиях; экспертная оценка лабораторных работ; тестирования; выполнение индивидуальных заданий; самостоятельные работы; экзамен.</p>