Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреевой М. А.
«29» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания
адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04. № 05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)
Разработчик: Аркадьева О. Л – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Эксперт:
Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы физиологии питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273;

приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы общеобразовательного обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных изделий;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими личностными качествами:

- способность к прогнозированию результатов своей деятельности;
- способность к оценочным действиям;
- способность самоуправления деятельностью;
- ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
- инициативность в общении и совместной деятельности;
- способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 51 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
в форме практической работы	14
в форме теоретической работы	37
в форме экзамена	
Итого:	**51**

3. Содержание обучения учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект))	Объем часов
1	*2*	*3*
Профессиональная подготовка		
Общепрофессиональный цикл		
Основы физиологии питания		
Раздел 1. Роль пищи для организма человека		**12**
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение в организме человека.	**Содержание учебного материала:**	**8**
	Основы физиологии питания	1
	Пищевые вещества и их значение.	1
	Белки.	1
	Жиры.	1
	Углеводы.	1
	Витамины.	1
	Минеральные вещества.	1
	Вода.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1 «Составление таблицы физиологических функций»	1
	ПЗ № 2 «Заполнение таблицы физиологических функций»	1
	ПЗ № 3 «Составление таблицы источников пищевых веществ»	1
	ПЗ № 4 «Заполнение таблицы источников пищевых веществ»	1
Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи.		**18**
Тема 2.1. Физиология пищеварения.	**Содержание учебного материала:**	**2**
	Процесс пищеварения.	1
	Функции пищеварительной системы.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Составление схемы пищеварительного тракта»	1

	ПЗ № 2 «Составление схемы пищеварительного тракта»	1
	Содержание учебного материала:	**4**
	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1
	Химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1
	Усвояемость пищи.	1
	Непереносимость пищи.	1
	Содержание учебного материала:	**8**
	Общее понятие об обмене веществ.	1
	Анаболизм пищевых веществ.	1
	Факторы, влияющие на обмен веществ.	1
	Процесс регулирования его в организме человека.	1
	Энергозатраты человека.	1
	Потребность его в энергии.	1
	Суточный расход энергии человека.	1
	Способ расчета суточных энергозатрат человека.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Характеристика основного обмена взрослого населения»	1
	ПЗ № 2 «Характеристика основного обмена взрослого населения»	1
Раздел 3. Рациональное питание.		**15**
Тема 3.1. Питание различных групп взрослого населения.	**Содержание учебного материала:**	**11**
	Понятие об энергетической ценности пищи.	1
	Энергетическая ценность пищи.	1
	Рациональное сбалансирование питания.	1
	Рациональные нормы питания.	1
	Режим питания и его значения.	1
	Правила здорового питания.	1
	Возрастные особенности и нормы питания детей.	1
	Возрастные особенности и нормы питания подростков	1
	Задачи и принципы построения лечебного питания.	1
	Характеристика стандартных диет.	1
	Лечебно – профилактическое питание.	1
	Практические занятия	**4**
	ПЗ № 1 «Нормы физиологической потребности пищевых веществ для детей и подростков»	1

	ПЗ № 2 «Нормы физиологической потребности пищевых веществ для детей и подростков»	1
	ПЗ № 3 «Нормы физиологической потребности пищевых веществ для детей и подростков»	1
	ПЗ № 4 «Нормы физиологической потребности пищевых веществ для детей и подростков»	1
Раздел 4. Оценка качества пищевого сырья и продуктов.		**6**
Тема 4.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.	**Содержание учебного материала:**	**4**
	Органолептический метод оценки качества пищевого сырья.	1
	Органолептический метод оценки качества пищевых продуктов.	1
	Признаки недоброкачественности пищевых продуктов.	1
	Признаки недоброкачественности пищевых продуктов.	1
	Практические занятия	**2**
	ПЗ № 1 «Проведение органолептической оценки пищевого сырья»	1
	ПЗ № 2 «Проведение органолептической оценки пищевого сырья»	1
	Экзамен.	1
	За I курс:	**51**
	Всего за год:	**51**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии;

образцы металлов (стали, чугуна, цветных металлов и сплавов);

образцы неметаллических материалов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;

автоматизированное рабочее место преподавателя;

методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 2. / А.Н. Мартинчик. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 240 с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 256 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных, самостоятельных заданий.

Раздел учебной дисциплины	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формируемые ОК**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
здел 1. Роль пищи для организма человека. **Раздел 2.** Пищеварение и усвояемость пищи. **Раздел 3.** Рациональное питание. **Раздел 4.** Оценка качества пищевого сырья и	*Знать:* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 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;	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7	*Формы контроля обучения:* - практические задания по работе с информацией, документами, литературой; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий *Формы оценки результативности обучения:* накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. *Методы контроля направлены на проверку умения учащихся:*

продуктов.	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания и суточную норму потребности человека впитательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. *Уметь:* соблюдать стандарты чистоты нарабочем месте основного производстваорганизации питания; проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; применять режимы питания, различать виды и типы питания.		выполнять условия здания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. *Методы оценки результатов обучения:* – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся – формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии; – аргументированность объяснения сущности и значимости будущей профессии; – заинтересованность и факт участия в конкурсах профессионального мастерства различного уровня; – заинтересованность в активном участии в процессе освоения профессиональных знаний в области общественного питания и пищевой промышленности.	Наблюдение, оценка и анализ в процессе практической подготовки (учебной и производственной практик); оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; Конкурсы профессионального мастерства; – презентации, сообщения; диагностические наблюдения педагогов на
ОК 2. Организовывать (рационально) собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – оценка эффективности и качества выполнения самостоятельной работы.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности, осуществлять текущий и	– соответствие выбранной технологической последовательности целям и задачам работы; понимание выбранного алгоритма действий; – демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;	

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– способность принимать решения в нестандартных ситуациях; – демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	теоретических и практических занятиях, при демонстрации практических навыков и умений; анализ результатов рубежного и итогового контролей знаний обучающихся. Оценка освоения общих компетенций проводится по шкале качества и шкале частоты проявлений. *Шкала качества:* Уровень 1 – Ниже ожиданий; Уровень 2 – Соответствует ожиданиям; Уровень 3 – Превышает ожидания. Уровни 2 и 3 дают сформированность общих компетенций. *Шкала частоты проявлений:* Уровень 1 – Качество не проявляется никогда;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использование различных источников включая электронные пособия и интернет – ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – оформление результатов самостоятельной работы (презентация, сообщение и т.д.).	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– коммуникабельность в процессе обучения и выполнения практических работ; – толерантность по отношению к сверстникам и окружающим; – способность предупредить и предотвратить возможные конфликтные ситуации; – доброжелательное и адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями,	

	мастерами, руководством в ходе обучения; – успешная работа в учебной бригаде при выполнении производственных заданий.	Уровень 2 – Периодическое проявление качества; Уровень 3 – Качество проявляется в большинстве проблемных ситуаций; Уровень 4 – Проявляется во всех, даже в сверхсложных ситуациях. Уровни 2-4 дают сформированность общих компетенций.