

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2019г.

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол №11 от 20.05.19

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
протокол № 7 от 30.05.19

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее –
ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее
СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00
Промышленная экология и биотехнология, утверждено приказом МОН РФ
от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом России от 23.07.14 №
33234

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

Разработчик:

_____ Варич О.В. преподаватель государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Армавирский механико – технологический техникум»

Рецензенты:

_____ Звягинцева А.В. Зав. производством столовой «Армавирский
машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавире, квалификация по диплому
«Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного
питания»

_____ Геворгян Г.С. – директор фирмы «янтарь-С», диплом бакалавра по
направлению «Технология и организация продукции общественного
питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02. Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО19.02.10Технология продукции общественного питания/Промышленная экология и биотехнология», квалификация базовой подготовки «Техник-технолог».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Лаборант химико-бактериологического анализа, повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения 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 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 нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
реферат	21
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 02. Физиология питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Особенности пищеварения	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Основные процессы обмена веществ в организме человека.		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 1.2. Роль пищи для организма человека	Содержание учебного материала	12	2	
	1			Основные пищевые вещества: понятие.Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Роль пищи для организма человека <i>Белки:</i> физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. <i>Жиры:</i> физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.</p> <p><i>Углеводы:</i> физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p><i>Витамины.</i> Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипervитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.</p> <p><i>Минеральные вещества:</i> значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники и суточная потребность организма.</p> <p><i>Вода:</i> значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p> <p><i>Обмен веществ и энергии.</i> Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.</p>		
	Практическое занятие:		
1	<i>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов. Расчет энергетической ценности блюд.</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
1	Доклад: «Качество и безопасность пищевых продуктов»	4	

Тема 1.3 Принципы рационального питания	Содержание учебного материала		6	2	
	1	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Понятие рациона питания. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания.</p> <p>Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов, беременных и кормящих матерей. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.).</p>			
	Практические занятия				4
	1	<i>Составление рационов питания для людей различных категорий потребителей: пожилого возраста, студентов, беременных и кормящих матерей.</i>			
	2	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.			
Самостоятельная работа обучающихся:		4			
1	Сообщение «Составлении меню для разных групп взрослого населения»				
Тема 1.4. Особенности питания детей и подростков	Содержание учебного материала		6	2	
	1	<p>Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся				5
1	Сообщение: «Питание детей дошкольного возраста», «Питание детей школьного возраста», «Питание подростков».				

Тема 1.5. Особенности диетического о и лечебно- профилакти- ческого питания	Содержание учебного материала			
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	6	2
	Практические занятия		4	
	1	1. Составление диет для различных категорий потребителей. 2. Определение суточного рациона диетического и лечебно-профилактического питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1	Сообщение: «Диетическое и лечебно-профилактическое питание» Реферат: «Основные лечебные диеты»	2 2	
	Всего:			

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 материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Технические средства обучения: технические средства контроля знаний (компьютерные тесты), методические пособия, наглядные пособия (плакаты, таблицы), дидактические материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Рубина Е.А. Физиология питания – М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013
3. Мартинчик А.Н. « Микробиология, физиология питания, санитария»- М.: Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 22 декабря 2008г, 4 издание
2. Теплов В.И. «Физиология питания»-М.: Дашков, 2006
3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- М.: Академия, 2002
4. Каталог стандартов
<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>
5. База ГОСТ <http://www.igost.ru/>
6. Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

3.3. Требования к организации образовательного процесса

При изучении дисциплины обучающимися должны быть освоены общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и практические занятия, информационно-коммуникационные и практикоориентированные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоению данной учебной дисциплины осуществляется параллельно с изучением дисциплин общеобразовательного цикла, таких как ЕН.03 химия,; профессионального цикла – ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья», ОП.09«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; профессионального модуля - МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии в организме человека;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим занятиям
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим занятиям.
суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания.	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, проверка отчета по практическим занятиям
Уметь:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических занятий, интерпретация результатов наблюдения

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной дисциплины **ОП 02. Физиология питания** по специальности **Технология продукции общественного питания**, выполненную преподавателем **Варич О.В.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **Технология продукции общественного питания**.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями:

знания:

роль пищи для организма человека;
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 нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
методики составления рационов питания.

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанной диетой, определять его химический состав и калорийность.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

1. Паспорт рабочей программы дисциплины включает: область применения программы, место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины
Объём учебной дисциплины и виды учебной работы. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

3. Условия реализации учебной дисциплины:
требования к материально-техническому обеспечению,
информационное обеспечение обучения,
требования к организации образовательного процесса,
кадровое обеспечение образовательного процесса
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Практические занятия соответствуют требованиям подготовки выпускника по специальности Технология продукции общественного питания.

Стиль изложения рабочей программы-научный, язык изложения-доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендаций, замечаний нет.

Заключение :

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности **Технология продукции общественного питания.**

Рецензент:

Зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод»
в г. Армавире, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

Звягинцева А.В.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной дисциплины ОП 02. **Физиология питания** по специальности **Технология продукции общественного питания**, выполненную преподавателем Варич О.В.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **Технология продукции общественного питания**.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями:

знания:

роль пищи для организма человека;
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 нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
методики составления рационов питания.

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанной диетой, определять его химический состав и калорийность.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

1. Паспорт рабочей программы дисциплины включает: область применения программы, место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины
Объём учебной дисциплины и виды учебной работы. Тематический план и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации учебной дисциплины:

- требования к материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Практические занятия соответствуют требованиям подготовки выпускника по специальности **Технология продукции общественного питания**.

Стиль изложения рабочей программы-научный, язык изложения-доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендаций, замечаний нет.

Заключение :

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности **Технология продукции общественного питания**.

Рецензент:

Директор фирмы «Янтарь – С»
Диплом бакалавра по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»

Геворгян Г.Э.

Рецензия

На комплект оценочных средств по ОП 02. **Физиология питания** по специальности **Технология продукции общественного питания**, разработанный преподавателем

Варич О.В.

Представлен комплект оценочных средств.

Структура и содержание комплекта оценочных средств позволяет проверить **умения:**

- 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 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 нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
 - методики составления рационов питания.

Оценка структуры комплекта оценочных средств.

1. Паспорт комплекта оценочных средств включает:

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

2. Комплект оценочных средств включает:

2.1 Задания для проведения экзамена.

Стиль комплекта оценочных средств – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание комплекта оценочных средств соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендаций, замечаний нет.

Заключение:

Комплект оценочных средств рекомендован для применения в учебном процессе по специальности **Технология продукции общественного питания.**

Рецензент:

Зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод»
в г. Армавире, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

Звягинцева А.В.

Рецензия

На комплект оценочных средств по ОП 02. **Физиология питания** по специальности **Технология продукции общественного питания**, разработанный преподавателем

Варич О.В.

Представлен комплект оценочных средств.

Структура и содержание комплекта оценочных средств позволяет проверить **умения:**

- 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 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 нее факторы; понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Оценка структуры комплекта оценочных средств.

1. Паспорт комплекта оценочных средств включает:

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

2. Комплект оценочных средств включает:

2.1 Задания для проведения экзамена.

Стиль комплекта оценочных средств – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология. Содержание комплекта оценочных средств соответствует современному уровню развития науки и производства. Замечаний нет.

Заключение:

Комплект оценочных средств рекомендован для применения в учебном процессе по специальности **Технология продукции общественного питания.**

Рецензент:

Директор фирмы «Янтарь – С»

Диплом бакалавра по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Геворгян Г.Э.

**Техническая экспертиза рабочей программы учебной дисциплины
Физиология питания**

Технология продукции общественного питания

представленной ГБОУ СПО АМТТ КК

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы на титульном листе совпадает с наименованием УД в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организационно-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины» представлен						
5.	Наименование рабочей программы учебной дисциплины в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» содержит информацию возможности и использование программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к рецензии).						
7.	Пункт 1.2 «Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» указывает на принадлежность дисциплины к учебному циклу						
8.	Пункт 1.3 «Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины» содержит требования к умениям и знаниям в						

	соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.4 «Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины» устанавливает распределение общего объема времени (максимальная нагрузка), на обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, и соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»						
10.	Раздел 2 «Структура и содержание учебной дисциплины» представлен.						
11.	Таблицы 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» содержит почасовое распределение видов учебных работ в соответствии с формой представленной в Разъяснениях						
12.	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» содержит перечень разделов учебной дисциплины, с указанием тем и их содержания, перечень практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						
13.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
14.	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает.						
15.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает						
16.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает.						
	Экспертиза раздела 3 «Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины»						
17.	Раздел 3 «Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины » представлен.						
18.	Пункт 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению «Требования к материально-техническому обеспечению» содержит методическое обеспечение дисциплины:						
19.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						

20.	Основные источники (печатные и электронные издания) по дисциплине изданы за последние 5 лет.						
	Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»						
21.	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (вида профессиональной деятельности)» представлен						
22.	Результаты обучения (освоенные знания и умения) указаны в соответствии с п. 1.3 Паспорта программы						
23.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе учебной дисциплины(соотносится с таблицей 2.2).						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы учебной дисциплины *(при необходимости)*:

Эксперт (1), Лебеденко Н.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

Эксперт (2), Агапцева И.Н., преподаватель ГБПОУ ККАМТТ

подпись

