

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Балахнинский технический техникум»

Рабочая программа
учебной дисциплины
«Физиология питания»
для специальности СПО 260807
Технология продукции общественного питания

Одобрена цикловой комиссией
экономических дисциплин и
специальностей
Протокол № 5 от «15» фк 2011
Председатель Мас Мальцева Н.В.

Рабочая программа учебной дисциплины
«Физиология питания» разработана на основе
ФГОС по специальности среднего
профессионального образования 260807
Технология продукции общественного
питания укрупненной группы 260000
Технология продовольственных продуктов и
потребительских товаров по направлению
260800 Технология продукции и организация
общественного питания

Зам. директора по учебной работе

О.В.Сивухина

«26» нояб 2011г.
рег. № 15607070002 260807 СПО



Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум»

Разработчик:

1. Мальцева Наталия Викторовна, преподаватель специальных дисциплин ГБОУ СПО
«Балахнинский технический техникум», высшая категория

Эксперты:

1. Сивухина О.В.- заместитель директора по УР ГБОУ СПО «Балахнинский технический
техникум», высшая категория

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«Физиология питания»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при наличии среднего (полного) общего образования (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания, опыт работы не требуется.

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

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

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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.