

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2023 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2023 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_А.В. Долгих  
«31» августа 2023 г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_А.А. Беляев  
«31» августа 2023 г.

**Адаптированная рабочая программа**

дисциплины: **ОП.02 Физиология питания с основами товароведения  
продовольственных товаров.**

для профессии **16472 Пекарь.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости)**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ/УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной программы в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке по профессии 16472 Пекарь.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины студент 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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирование и реализации различных видов продовольственных товаров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

всего – 48 часов на изучение учебной дисциплины,

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

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 занятия	
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме	зачет

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень усвоения
<b>Раздел 1.</b> Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров		<b>29</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> 1.Расчет энергетической ценности блюд.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Построение схем качества пищевых продуктов.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b> Зерно и продукты его переработки: характеристика, виды, отличительные особенности крупы.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> 1.Органолептическая оценка качества, расчет энергетической ценности продуктов переработки зерна.	<b>1</b>	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Построение схемы органолептической оценки качества продуктов переработки зерна.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Фруктоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b> Овощи. Фрукты. Грибы. Ассортимент.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> 1.Органолептическая оценка качества фруктоовощных товаров, расчет энергетической ценности.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	

	Написание сообщения «Товароведная характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей»		
<b>Тема 1.4.</b> Молочные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству.		
	<b>Практическая работа.</b>	1	
	1.Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Подготовить сообщение по теме: «Молоко и молочные продукты»		
<b>Тема 1.5.</b> Рыбные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента.		
	<b>Практическая работа</b>	1	2
	1.Органолептическая оценка качества рыбных товаров, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Составление схем, сообщения «Рыба и морепродукты»		
<b>Тема 1.6.</b> Яичные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Сообщения «Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий»		
<b>Тема 1.7.</b> Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Сахаристые продукты: сахар, мёд, кондитерские товары: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента..		
	<b>Практическая работа.</b>	1	2
	1.Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	

	Составление схемы «Хранение кондитерских изделий»		
<b>Тема 1.8.</b> Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.		
	<b>Практическая работа.</b>	1	2
	1.Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание, ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Сообщения «Классификация вкусовых продуктов»		
<b>Тема 1.9.</b> Мясные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Практическая работа.</b>	1	2
	1.Органолептическая оценка качества мясных продуктов, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Сообщения на тему «Классификация мясных продуктов»		
<b>Тема 1.10.</b> Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Пищевые жиры и масла: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Практическая работа.</b>	1	2
	1.Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Подготовка сообщения «Использование пищевых жиров в кулинарии»		
<b>Раздел 2.</b> Пищеварение и усвояемость пищи.		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	Общие понятия о пищевых веществах Их значение.		
	<b>Практическая работа.</b>	1	
	1.Принципы построения лечебного питания.		



	<b>Самостоятельная работа</b> Написание сообщений «Общие понятия о пищевых веществах»	1	
<b>Раздел 2. Физиология питания.</b> Тема 2.1. и 2.2 Пищевые вещества и их усвояемость. Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b> Роль пищи для организма человека. Процесс пищеварения. КФА.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b>	1	2
	1.Принципы построения лечебного питания		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Подготовка сообщения «Роль пищи для организма человека» - Составление схемы «Усвояемость пищи»	1	
<b>Тема 2.3</b> Энергетическая ценность пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>2</b>
	Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное сбалансированное питание.		
	<b>Практическая работа.</b>	<b>1</b>	
	1.Принципы построения лечебного питания.		2
	<b>Самостоятельная работа</b> - Подготовка сообщения «Энергетическая ценность пищи» - Заполнение таблицы «Рациональное сбалансированное питание, нормы и принципы»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Альтернативные теории о питании. Понятие рациона питания. Принцип составления меню суточных рационов.Раздельное питание.		
	<b>Практическая работа.</b>	2	
	1.Составление суточного рациона питания. 2.Тестовые задания «Физиология питания с основами товароведения».		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Подготовка сообщений на тему «Альтернативные теории о питании» - Заполнение таблицы «Меню» - Составление таблиц «Расчет суточного рациона питания»	2	
	зачет.	2	
	Итого	48	



### **3. Условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Доска для письма

Столы

Стулья

Стеллажи

#### **3.2 Информационные ресурсы**

##### **Основные источники:**

1.Т.Г.Качурина «Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии. 2019г.

##### **Дополнительные источники:**

1.З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2019- 20.

##### **Нормативные документы:**

1.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Фронтальный опрос
Рассчитывает энергетическую ценность блюд	Индивидуальный опрос
Составляет рационы питания	Индивидуальный опрос
Знает роль пищи для организма человека	Устный опрос
Знает основные процессы обмена веществ в организме	Устный опрос
Знает суточный расход энергии	Фронтальный опрос
Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Устный опрос
Знает физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Устный опрос
Знает роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Устный опрос
Знает понятие усвояемости пищи, влияющие на нее факторы	Тестирование
Знает понятие рациона питания	Устный опрос
Знает суточную норму потребности человека в питательных веществах	Устный опрос
Знает нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Тестирование
Знает методику составления рационов питания	Тестирование
Знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Тестирование
Знает общие требования к качеству сырья и продуктов	Тестирование
Знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Устный опрос, тестирование, Зачет

## АННОТАЦИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Профессия: 16472 Пекарь.

**Нормативный срок освоения ОПОП** 10 месяцев

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/знать:

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

**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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации
- различных видов продовольственных товаров.

### Наименование разделов и тем дисциплины:

**Раздел 1.**Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

**Тема 1. 1.**Введение.

**Тема 1.2.**Зерно и продукты его переработки.

**Тема 1.3.**Плодоовощные товары.

**Тема 1.4.**Молочные товары.

**Тема 1.5.**Рыбные товары.

**Тема 1.6.**Яичные продукты.

**Тема 1.7.**Кондитерские товары.

**Тема 1.8.**Вкусовые товары.

**Тема 1.9.**Мясные товары.

**Тема 1.10.**Пищевые жиры.

**Раздел 2.**Физиология питания

**Тема 2.1.**Пищевые вещества и их значение.

**Тема 2.2.**Пищеварение и усвояемость пищи.

**Тема 2.3.**Энергетическая ценность пищи.

**Тема 2.4.**Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.

**Программой учебной дисциплины предусмотрены виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
промежуточная аттестация в форме зачет.	

Программы дисциплины относится к общепрофессиональному циклу. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь.

#### **Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

- 1.Рабочая программа по дисциплине ОП.02
- 2.Календарно-тематическое планирование дисциплины ОП.02
- 3.Лабораторно -практические работы по дисциплине ОП.02
- 4.КОС по дисциплине ОП.02
- 5.Материалы текущего и рубежного контроля ОП.02