

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Красовская Т.В.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

АОП учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины 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, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар**.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

1.2 Место адаптированной учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения

Адаптированная учебная дисциплина Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3 Характеристика группы, в которой реализуется адаптированная программа

Адаптированная программа предназначена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с лёгкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа обучающихся характеризуется следующим:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объёме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются лёгкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменения в настроении;
- характерна повышенная утомляемость, быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения заданий;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

1.4 Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины

Содержание адаптированной дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров направлено на формирование у обучающимися с ОВЗ теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях общественного питания, организациях сбалансированного питания с учетом физиологии человека.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате усвоения 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 неё факторы;
- понятие рациона питания;

- суточная норма 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, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.5 Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ

Направление работы и методические приемы.

- ориентация в пространстве (физкультминутка, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, крестики и нолики, третий, (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове, работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками на которых, написана определенная информация, шифрование терминов (отдельным буквам соответствуют шифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову свое место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй процесс (области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутка;
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, мегаграммы, криптограммы, допиши предложения, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутка;
- развитие мышления (шифрование терминов, название веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий, (четвертый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй процесс (область применения), мозаика, пирамида, лабиринт,

стихи, синквейки, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутка, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

1.6 Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов

в. ч. лабораторно-практических занятий – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Физиология питания			
Тема 1.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	Содержание учебного материала Предмет, цели, задачи курса. Внутри предметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор науки физиология питания. Белки, жиры, углеводы: физиологическая роль, состав. Биологическая ценность, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность организма в основных пищевых веществах, влияние избытка и недостатка на жизнедеятельность организма. Минеральные вещества и витамины. Вода.	4	1,2
		4	
Тема 1.2. Пищеварение.	Содержание учебного материала Роль пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Физико-химические изменения пищи в процессе переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ, факторы влияющие на нее.	6	2,3
	Практическое занятие № 1	4	
	Расчёт энергозатрат организма.	2	
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	Содержание учебного материала Рациональное питание: понятие рациона питания, основные принципы (учет физиологических потребностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов, детей. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и другие).	8	2,3
		6	

	Практическое занятие № 2	2	3
	Определение химического состава и калорийности отдельных блюд. Составление таблиц по классификации белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ.		
Раздел 2. Основы товароведения.			
Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров: биологическая, физиологическая, энергетическая. Усвояемость, безопасность.	2	2,3
Тема 2.2 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие № 3.	2	
	Изучение ассортимента круп. Определение качества по органолептическим показателям.		3
	Ассортимента макаронных изделий. Определение качества по органолептическим показателям.	2	2,3
Тема 2.3 Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы.	Содержание учебного материала	4	3
	Изучение ассортимента овощей. Определение качества по органолептическим показателям.	2	
	Практическое занятие № 4.	2	3
	Изучение ассортимента плодов. Определение качества по органолептическим показателям.		
Тема 2.4 Молоко и молочные продукты.	Содержание учебного материала	4	3
	Изучение ассортимента молочных продуктов. Определение качества по органолептическим показателям.	4	
Тема 2.5 Мясо и мясные товары.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Классификация и характеристика мясных товаров: мяса, субпродуктов, птицы, колбасных изделий, мясных копченостей, консервов. Требования к качеству.	4	
Тема 2.6 Рыба и рыбные товары.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Классификация и характеристика рыбных товаров: свежей рыбы, рыбных копченостей, консервов, икры, морепродуктов. Требования к качеству.	2	

Тема 2.7 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Классификация и характеристика жиров. Требования к качеству.	2	
Тема 2.8 Пищевые концентраты.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Классификация и характеристика пищевых концентратов. Требования к качеству.	2	
	Практическое занятие № 5 - 6.	4	3
	Составление таблиц по классификации пищевых продуктов и по требованиям к качеству их.	4	
	Дифференцированный зачёт	2	3
	Всего	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета – технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- образцы механического и теплового оборудования, пищевых продуктов, схемы, плакаты, муляжи, персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, часть 2,-М: Издательский центр «Академия», 2021
2. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания, - С.-Петербург: «Лань», 2019.
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие, - С.-Петербург: «Лань», 2020.

Дополнительные источники

1. Голунова Л.Е., Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издание 12, С.-Петербург: «Лань», 2021
2. Журналы: «Питание и общество», «Шеф», «Ресторатор» и другие.

Перечень Интернет-ресурсов

- 1 http://www.vnov2001.narod.ru/site_sborn.htm Сборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программные продукты

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 в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Практическая работа.
– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практическая работа
– составлять рационы питания.	Вопросы на понимание.
Знания:	
– роль пищи для организма человека;	Технологический диктант.
– основные процессы обмена веществ в организме;	Вопросы на понимание.
– суточный расход энергии;	Оценка ведения конспектов.
– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Технологический диктант.
– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Составление сравнительной таблицы.
– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Устный опрос.
– усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;	Работа по карточкам.
– понятие рациона питания;	Оценка собственного рациона питания.
– суточная норма потребности человека в питательных веществах;	Оценка выступлений по обсуждаемым темам.
– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Вопросы на понимание.
– методику составления рационов	Собеседование.

питания;	
– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Беседа.
– общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестовый контроль.
– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка выступлений по обсуждаемым темам.