**Аннотация**

**к рабочей программе общепрофессионального цикла**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров основной профессиональной образовательной программы является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – подготовка квалифицированных рабочих, служащих Визингского филиала ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798.

Рабочая программа является общей для всех форм обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (базовый уровень).

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессионально образовательной программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01 «Повар, кондитер»**

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности при выполнении работ по оценке качества продовольственных товаров, связанных с физиологией питания потребителей.

**Задачи:**

1. Сформировать знания о классификации продовольственных товаров
2. Сформировать знания основ физиологии питания, микробиологических процессов, происходящих в продовольственных товарах.
3. Сформировать умение производить отбор доброкачественных товаров, производить градацию качества.
4. Сформировать знания, умения и навыки по оценке качества продовольственных товаров.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

**В результате освоения 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 и 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;

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии

Тема 1.3. Особенности питания различных групп населения

Тема 1.4. Основы лечебного питания

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.1. Продукты переработки зерна

Тема 2.2. Плодоовощные товары

Тема 2.3. Вкусовые продукты

Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия

Тема 2.5. Молоко и молочные товары

Тема 2.6. Кисломолочные товары

Тема 2.7. Пищевые жиры

Тема 2.8. Мясо и мясные товары

Тема 2.9. Рыба, рыбные товары

Тема 2.10. Яйца и яичные товары

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **411/412** | **511/512** | **501** |
| **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 146 | 150 | 87 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 98 | 100 | 58 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (всего)**В том числе:РефератИтоговая аттестация в форме | 48зачета | 50зачета | 29зачета |