

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ  
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебно-производственной части

\_\_\_\_\_ И.Г.Гудкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Енакиевского профессионального  
торгово-кулинарного лицея

\_\_\_\_\_ М.Г.Огородняя  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров»

19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17«Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

**Разработчик:** Пугачёва Екатерина Михайловна,  
преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ  
«Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

**Рецензент:** Гудкова Ирина Геннадиевна, заместитель директора по учебно-производственной части ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией преподавателей  
протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ В.Р.Заика

Рабочая программа переутверждена на 201\_/201\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения  
(см. Приложение \_\_\_, стр. \_\_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 201\_/201\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения  
(см. Приложение \_\_\_, стр. \_\_\_)  
Председатель МК \_\_\_\_\_



## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства при наличии основного общего образования, а также среднего общего образования.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

### **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.

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 неё 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, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

**дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54 час**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *36 часа*;  
самостоятельной работы обучающегося – *18 часов*.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	9
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технологических диктантов и др.)	5
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.	5
Подготовка реферата (учебного проекта) по темам учебной дисциплины, создание электронного слайдового сопровождения для его защиты.	5
<b><i>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта</i></b>	

## 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 обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	<b>. Основы физиологии питания</b>		
Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 <b>Значение пищевых веществ</b> Общая характеристика пищевых веществ: состав, физиологическое значение. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.		
	2 <b>Белки, жиры, углеводы</b> Белок: понятие, состав. Значение белка для жизни человека, содержание белка в продуктах. Энергетическая ценность белка. Жиры: понятие, состав. Значение жиров для организма человека. Энергетическая ценность жиров, содержание в продуктах питания. Углеводы: понятие, состав. Значение углеводов для организма. Энергетическая ценность углеводов. Содержание углеводов в продуктах питания.		
	3 <b>Витамины и минеральные вещества</b> Понятие о витаминах, их физиологическое значение. Изменения в организме человека, происходящие в результате избытка или недостатка витаминов. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи. Минеральные вещества, микроэлементы и вода. Их физиологическое значение, роль в структуре питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, карточек-заданий, терминологических диктантов, самостоятельных и контрольных работ и др.). Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<b>Процессы пищеварения в организме</b> Характеристика процессов пищеварения в организме. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Переваривание пищи в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Пищеварение в тонких кишках. Роль толстых кишок в процессе пищеварения.		
	2	<b>Усвояемость пищи</b> Факторы, способствующие повышению усвояемости пищи. Отличительные особенности усвояемости пищи растительного происхождения от усвояемости пищи животного происхождения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего контроля (в форме тестов, карточек-заданий, терминологических диктантов, самостоятельных работ и др.) Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).				
<b>Тема 1.3.</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<b>Понятие обмена веществ</b> Общее понятие обмена веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс его формирования в организме человека. Суточный расход энергии. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие рациона питания. Методики составления рационов питания.		
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Расчёт энергетической ценности основных продуктов питания.		
	2	Составление суточного рациона питания.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего контроля (в форме тестов, карточек-заданий, терминологических диктантов, самостоятельных работ и др.) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ с использованием электронного слайдового сопровождения. Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).				



1	2	3	4
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 <b>Характеристика продовольственных товаров</b> Классификация продовольственных товаров. Разделение продовольственных товаров по общим характерным признакам.		
	2 <b>Качество продовольственных товаров</b> Общие требования к качеству сырья и продуктов. Методы определения качества сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 <b>Зерно и крупы</b> Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна. Крупы: ассортимент, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.		
	2 <b>Мука</b> Виды помолов муки, показатели качества. Сорта муки. Требования к качеству, способы и условия хранения.		
	3 <b>Хлебобулочные изделия</b> Виды хлебобулочных изделий, их пищевая ценность. Характеристика ассортимента.		
	4 <b>Макаронные изделия</b> Виды макаронных изделий, показатели качества. Пищевая ценность. Дефекты. Условия хранения и упаковки.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Изучение ассортимента круп, определение качества в соответствии со стандартом.		
	2 Распознавание различных видов макаронных изделий, определение качества в соответствии со стандартом.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Зерномучные товары.		
2 Пищевые вещества и их значение.			

1	2	3	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, терминологических диктантов и др.).</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.</p> <p>Подготовка и защита реферата/ проекта (по выбору учащегося).</p>	1	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Флодоовощные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1 <b>Классификация свежих овощей</b> Классификация свежих овощей. Характеристика видов, показатели качества, химический состав, пищевая ценность, условия хранения и транспортировки.</p>		
	<p>2 <b>Классификация свежих плодов</b> Классификация свежих плодов. Характеристика видов, показатели качества, химический состав, пищевая ценность, условия хранения и транспортировки.</p>		
	<p>3 <b>Флодово-ягодные и овощные консервы</b> Виды плодово-ягодных консервов. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды овощных консервов. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p>4 <b>Переработанные плоды и овощи</b> Переработанные плоды и овощи: сушёные, замороженные. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	1	
	<p>1 Изучение различных видов и сортов свежих овощей, определение качества в соответствии со стандартом.</p>		
	<p>2 Изучение различных видов и сортов переработанных овощей, определение качества в соответствии со стандартом.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	1	
	<p>1 Флодоовощные товары.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, терминологических диктантов и др.). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения.</p> <p>Подготовка и защита реферата/ проекта (по выбору учащегося).</p>	2		

1	2	3	
<b>Тема 2.4</b> <b>Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1 <b>Чай, кофе</b> Чай: характеристика сортов, классификация. Требования к качеству, упаковка, условия хранения. Чайные напитки, их характеристика. Кофе и кофейные напитки: классификация. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.		
	2 <b>Алкогольные и слабоалкогольные напитки</b> Характеристика алкогольных, слабоалкогольных напитков. Отличительные особенности, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки хранения.		
	3 <b>Безалкогольные напитки</b> Характеристика безалкогольных напитков. Отличительные особенности, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки хранения.		
	4 <b>Крахмал, сахар</b> Крахмал, продукты переработки крахмала. Виды и сорта крахмала, показатели качества, условия хранения. Сахар, сахарная пудра, сахар-рафинад: пищевая ценность, производство, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	5 <b>Шоколад и какао-порошок</b> Шоколад: особенности химического состава, производство, классификация. Показатели качества, условия и сроки хранения. Какао-порошок: особенности химического состава. Производство, классификация. Показатели качества, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего контроля (в форме тестов, самостоятельных работ, карточек-заданий, терминологических диктантов).	3	
<b>Тема 2.6</b> <b>Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1 <b>Молоко</b> Ассортимент, химический состав молока. Характеристика молока различных видов животных. Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	2 <b>Кисломолочные продукты</b> Виды чистых культур кисломолочных бактерий. Характеристика ассортимента: творога, простокваши, сметаны, йогурта и других видов кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	3 <b>Сыры</b> Твёрдые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры. Рассольные сыры. Кисломолочные сыры. Плавленые сыры. Характеристика ассортимента сыров, производство, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4 <b>Молочные консервы</b> Сгущенное молоко, сухое молоко: производство, характеристика ассортимента. Требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения.		

	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Молочные товары		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, самостоятельных и контрольных работ, карточек-заданий). Подготовка и защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).		
<b>Тема 2.7 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1 <b>Пищевые и кулинарные жиры</b> Масло коровье, растительные масла. Животные и кулинарные жиры: характеристика ассортимента. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.8 Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 <b>Мясо убойных животных</b> Характеристика различных видов мяса убойных животных. Химический состав, пищевая ценность, основные ткани мяса.		
	2 <b>Мясные субпродукты</b> Классификация мясных субпродуктов, химический состав, кулинарное использование.		
	3 <b>Колбасные изделия</b> Характеристика различных видов колбас: варёные, копчёные, полукопченые, ливерные, кровяные. Отличительные особенности колбасных изделий, взаимозаменяемость отдельных видов колбас. Мясные копчености, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4 <b>Мясные и мясорастительные консервы</b> Характеристика различных групп мясных консервов. Производство, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Распознавание различных отрубов мяса, определение качества в соответствии со стандартом.		
	2 Расшифровка маркировки мясных консервов, определение качества в соответствии со стандартом.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Мясные товары.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, карточек-заданий, терминологических диктантов, самостоятельных и контрольных работ и др.) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ с использованием электронного слайдового сопровождения. Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).		

<b>Тема 2.9 Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	<b>Характеристика основных семейств рыб</b> Краткая характеристика основных семейств рыб, химический состав, пищевая ценность, виды разделки.		
	2	<b>Живая, охлажденная и мороженая рыба</b> Пищевая ценность, способы охлаждения и замораживания рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.		
	3	<b>Соленая, копченая рыба</b> Соленая рыба: способы посола рыбы, характеристика ассортимента. Требования к качеству, кулинарное использование. Копченая рыба: способы копчения, характеристика ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4	<b>Нерыбное водное сырье</b> Ракообразные, моллюски головоногие, моллюски двустворчатые, иглокожие, морские водоросли. Характеристика ассортимента, пищевое значение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5	<b>Рыбные консервы и пресервы</b> Характеристика различных групп рыбных консервов, производство. Требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения.		
<b>Практические занятия</b>		1		
1	Рыбные товары			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего и тематического контроля (в форме тестов, карточек-заданий, терминологических диктантов, самостоятельных и контрольных работ и др.) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ с использованием электронного слайдового сопровождения. Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).				
<b>Тема 2.10 Дрожжи и химические разрыхлители</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1	Виды, характеристика, свойства дрожжей.		
	2	Виды, характеристика, свойства химических разрыхлителей, использование их в пищевом производстве.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы . Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего контроля (в форме тестов, карточек-заданий, самостоятельных работ). Защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).				
<b>Тема 2.11 Вспомогательные материалы для кулинарных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Студнеобразующие вещества, их характеристика, использование в кулинарии.		
	2	Пенообразующие вещества, их характеристика, использование в кулинарии.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<i>1</i>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего контроля (в форме тестов, карточек-заданий и др.). Подготовка и защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося).		
<b>Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта</b>		<i>1</i>	
	<b>Всего:</b>	<b><i>36/18</i></b>	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории товароведения продовольственных товаров или совмещённого кабинета дисциплин общепрофессионального цикла.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы продовольственных товаров по разделам программы;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер (для преподавателя);
- принтер, сканер, модем (спутниковая система);
- проектор, демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования/З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. – 336 с.
2. Поздняковский В.М., Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник/В.М.Поздняковский, Т.М.Дроздова. – Сибирское университетское издательство, 2007. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров/ В.А.Тимофеева. – Ростов на Дону: «Феникс», 2007. – 448 с.

Журналы:

«Питание и общество»

«Гастрономъ»

«Основы физиологии питания»

«Информационные технологии»

электронное научно-техническое издание «Наука и образование»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/учебного проекта (по выбору), контрольная работа
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	интерпретация справочных материалов, защита отчётов по практическим занятиям
- составлять рационы питания.	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/учебного проекта (по выбору).
<b>Знания:</b>	
- роли пищи для организма человека;	тестирование, самостоятельная работа
- основных процессов обмена веществ в организме;	тестирование, контрольная работа
- суточного расхода энергии;	защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося), контрольная работа
- состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;	защита отчётов по практическим занятиям, реферата/учебного проекта (по выбору учащегося), контрольная работа
- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;	защита реферата/учебного проекта (по выбору учащегося)
- усвояемости пищи, влияющих на неё факторов;	защита реферата/учебного проекта (по выбору)
- понятия рациона питания;	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/учебного проекта (по выбору), контрольная работа
- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/учебного проекта (по выбору), контрольная работа



Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- норм и принципов рационального сбалансированного питания;	тестирование, защита отчётов по практическим занятиям, терминологический диктант
- методики составления рационов питания;	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/ учебного проекта (по выбору)
- ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/ учебного проекта (по выбору), контрольная работа
- общих требований к качеству сырья и продуктов;	тестирование, терминологический диктант
- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	защита отчётов по практическим занятиям, защита реферата/ учебного проекта (по выбору), контрольная работа