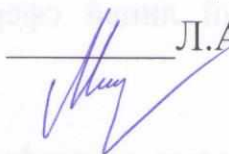


Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики
Государственное профессиональное образовательное
учреждение
«Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Согласовано

Методист

Л.А.Манякина



Утверждаю

Директор ДПЛСУ

А.Е.Черепанцева



Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения
производственных товаров »
для профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Донецк 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения производственных товаров» для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, Кондитер» разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 года № 557 и составлена на базе примерной программы, утвержденной приказом МОН ДНР №881 от 31.08.2016г.

Организация разработчик:

Государственное профессиональное учреждение «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Разработчик: **Барташук Светлана Петровна**, преподаватель географии, специалист 1 квалификационной категории.

Рецензенты: _____

« 04 » 09 20 18 г., протокол № 1
Председатель МК Хандрашова В.Б. В.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20 18/2019 учебный год
протокол № 1 заседания МК от «3» 09 20 18 г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение —)
Председатель МК Ю.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20 19/2020 учебный год
протокол № 2 заседания МК от «2» 09 20 19 г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение —)
Председатель МК Ю.Ш.

ВНУТРЕННЯЯ РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа предмета «Физиология питания с основами товароведения производственных товаров» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработана Барташук Светланой Петровной – преподавателем ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт рабочей программы предмета.
2. Структура и содержание предмета.
3. Условия реализации предмета.
4. Комплект контрольно-оценочных средств.

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий (темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением их содержанием, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение предмета «Физиология питания с основами товароведения производственных товаров» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов предмета целесообразно по трудоемкости и видом занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально-техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы.

Рабочая программа предмета составлена на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данной учебной дисциплине.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности парикмахер.

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты: Мамаякеева Людмила Анисавна

" 10 " сентября 2015 г.



Подпись удостоверяю:

должность

личная подпись

Ф.И.О.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
предмета

«Физиология питания с основами товароведения производственных товаров»

Рабочая программа предмета «Физиология питания с основами товароведения производственных товаров» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработана Барташук Светланой Петровной – преподавателем ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт рабочей программы предмета.
2. Структура и содержание предмета.
3. Условия реализации предмета.
4. Комплект контрольно-оценочных средств.

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий (темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением их содержанием, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение предмета «Физиология питания с основами товароведения производственных товаров» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов предмета целесообразно по трудоемкости и видом занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально-техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы.

Рабочая программа предмета составлена на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данной учебной дисциплине.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в учебном заведении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности парикмахер.

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты: Петришук О.Р., преподаватель ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг» *Л.С.*
"25" сентября 2015г.

Подпись удостоверяю

Д.С. Барташук
должность



Л.С. Барташук
личная подпись

Л.С. Барташук
Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	18
6. ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины **«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»** разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам; Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Программа учебной дисциплины **«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии со Стандартами по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины **«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 рацион 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 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 продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

І курс І семестр

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	10
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Написать рефераты	3
Начертить схему	2
Создать презентации	2
Составить конспекты	1
Творческие задания	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Физиологические основы питания			10	
Тема 1.1. Пищеварение	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания.		
	2	Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.		
Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		
	2.	Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.	2	
	3.	Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма,	2	2
	4	Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Минеральные вещества: значение для организма. Водно-солевой обмен. Вода: физиологическая роль.		2

	Лабораторные работы «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья» «Проведение органолептической оценки готовой продукции»		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Реферат на тему: « Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма». 2. Презентация на тему «Химический состав основных продуктов питания»		1	3
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание учебного материала			
	1	Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей и студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела.	2	2
	2	Рационализация питания населения России- важная социально- экономическая и гигиеническая проблема. Взаимосвязь здоровья и питания (проблема курения, избыточного веса, потребления алкоголя). Современные взгляды на проблемы рационального питания (традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, «модные диеты»). Методика составления рационов питания.		2
	Практические занятия		2	3
	1. Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей.			
	2. Составление меню суточного рациона питания для школьников. Расчет энергетической ценности блюд.			3
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3
	1. Реферативная работа на тему «Лечебно- профилактическое питание»			

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.		6		
Тема 2.1. Введение	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их значение, общность и различия признаков. Особенность пищевых продуктов, как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья или пищевых продуктов на группы.		
	2	Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Реферативная работа на тему «Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (отечественное производство и импорт)»		1	3
Тема 2.2. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Качество: понятие, свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технические.		
	2	Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и в производстве. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых свойств, в том числе готовность к потреблению. Методы оценки качества: физико- химический, органолептический, микробиологический. Сущность и значение каждого.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить краткий конспект по теме «Общее понятие идентификации. Идентификация продовольственного сырья».		1	3

Тема 2.3. Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов.		
	2.	Классификация пищевых продуктов, по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения.		
	3	Срок годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект «Условия и сроки годности (хранение) важнейших продуктов питания»			
Раздел 3. Товароведная характеристика			18	
Тема 3.1. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		2	3
	1	Значение в питании. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность подгрупп зерномучных товаров.		
	Лабораторная работа			
	1	Органолептическая оценка качеств круп, макаронных изделий.		
Тема 3.2. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		1	2
	1	Значение в питании. Свежие овощи, свежие плоды: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Квашенные овощи. Солёные. Овощные и плодоовощные порошки. Быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды, грибы.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3

	Творческие работы на тему «Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.			
Тема 3.3. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		1	2
	1	Значение вкусовых товаров в питании. Характеристика ассортимента вкусовых товаров общего действия и месячного действия.		
	Лабораторная работа		1	3
	1	Оценка качества чая по органолептическим показателям.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3
Реферативная работа на тему «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»				
Тема 3.4. Кондитерские товары	Содержание учебного материала			
	1	Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий.		
	Лабораторная работа		2	3
	1	Органолептическая оценка качества торта (пирожного), печенья.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3
Реферативная работа на тему «Восточные сладости»				
Тема 3.5. Пищевые жиры	Содержание учебного материала			
	1	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения, классификация, требования к качеству, хранение, использование. Маргарин: химический состав, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование. Животные топленые жиры: производство, виды, характеристика, требования к качеству, хранение, использование. Кулинарные жиры: сырье, производство, требования к качеству, хранение, использование.		
	Лабораторная работа		2	3
	1	Органолептическая оценка качества жиров		
Темы 3.6. Молочные	Содержание		1	2

товары	учебного материала			
	1	Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения. Характеристика ассортимента молока и продуктов его переработки.		
	Лабораторная работа		1	3
	1	Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3
	Творческая работа на тему « Анализ технологических особенностей производства различных видов сыров, согласно классификации.			
Тема 3.7. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала		1	2
	1	Перспективы развития мясной промышленности. Значение мясопродуктов в рациональном питании населения. Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Характеристика мяса отдельных видов животных. Характеристика мяса птицы.		
Тема 3.8. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала		1	2
	1	Значение в питании. Яйцо: строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яйцепродукты: мороженные яичные продукты, яичные порошки. Краткая характеристика.		
Тема 3.9. Рыбные товары	Содержание учебного материала		1	2
	1	Перспективы развития рыбной промышленности. Значение рыбы в рациональном питании. Основные семейства промыслов рыб. Характеристика рыбы и продуктов ее переработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	3
	Творческая работа на тему « Отличительные особенности промысловых рыб разных семейств»			
Тема 3.10.	Содержание учебного материала		2	2

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	1	Дрожжи. Разрыхлители. Значение, виды, краткая характеристика, использование в кулинарии. Желирующие вещества. Пищевые красители. Ароматизаторы. Классификация, виды, использование в кулинарии.		
		Дифференцированный зачет	2	2
	Всего		44	

4. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

4.1. Лабораторные работы

1. Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья.
2. Проведение органолептической оценки готовой продукции.
3. Органолептическая оценка качеств круп, макаронных изделий.
4. Оценка качества чая по органолептическим показателям.
5. Органолептическая оценка качества торта (пирожного), печенья.
6. Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра.

4.2. Практические работы

1. Составление меню суточного рациона питания для различных категорий потребителей.
2. Составление меню суточного рациона питания для школьников.
3. Расчет энергетической ценности блюд.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ВНЕАУДИТОРНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- Реферативная работа на тему: «Роль пищеварительных ферментов»
- Реферат на тему: « Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма».
- Презентация на тему «Химический состав основных продуктов питания»
- Творческое задание на тему «Нетрадиционные методы питания»
- Презентация на тему «Диетическое питание»
- Реферативная работа на тему «Лечебно- профилактическое питание»
- Реферативная работа на тему « Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (отечественное производство и импорт)

- Составить краткий конспект по теме «Общее понятие идентификации. Идентификация продовольственного сырья».
- Творческие работы на тему «Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.
- Реферативная работа на тему «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»
- Реферативная работа на тему «Восточные сладости»
- Творческая работа на тему « Отличительные особенности промысловых рыб разных семейств»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Уметь:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Защита отчетов по лабораторно-практической работе
Рассчитывать энергетическую ценность блюд	Защита отчетов по практической работе.
Составлять рационы питания	Защита отчетов по лабораторной работе.
Знать:	
Роль пищи для организма человека	Тестирование;
Основные процессы обмена веществ в организме	Тестирование.
Суточный расход энергии	Защита рефератов
Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	Защита презентаций
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Тестирование. Выполнение индивидуальных заданий
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Тестирование.
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Тестирование.
Понятие рациона питания	Защита рефератов, докладов
Суточная норма потребности человека в питательных веществах	Защита рефератов, докладов
Нормы и принципы рационального	Защита презентаций

сбалансированного питания	
Методика составлений рационов питания	Тестирование. Выполнение индивидуальных заданий
Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Тестирование.
Общие требования к качеству сырья и продуктов	Тестирование.
Условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров	Тестирование.
<i>Дифференцированный зачет</i>	

6. ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Основные источники:

Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.: Академия, 2010.- 33с

Матюхина З.П. – Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2009.- 196 с

Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. – Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2009. – 240 с.

Дополнительные источники

Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.

Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи учебник / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова под ред. М.А.Николаевой; М.: Деловая литература: Омега. Л, 2005.- 480с.

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования. М.: ИРПО; Академия, 2001.- 272 с.

Интернет-ресурсы:

<http://net/815.htm>

[http://HYPERLINK "file:///www/www.Koob.Ru/arddar/traktat_o_pitanii](http://HYPERLINK file:///www/www.Koob.Ru/arddar/traktat_o_pitanii)

http: www.Tiensmed.ru/articled/orrecfeed.html