

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ

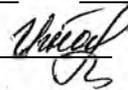
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от «31» мая 2018 г.
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО)
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»
п.Комаричи

Разработчики:

Юшкова Ю.А. - преподаватель спецдисциплин

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ 31 мая 2018 года.

Протокол №4

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения

1.1 Область применения программы.

Данная программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» в соответствии по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер**

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь

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

В результате освоения учебной 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 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 **51 час** , в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34 часа**, из них
практических занятий **18 часов**; самостоятельной работы обучающегося **17 часов**.

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе	
Лабораторно - практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Физиология питания с основами товароведения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<u>Раздел 1. Основы физиологии питания</u>		18	
<u>Тема №1</u> <u>Предмет физиологии питания , его задачи, история развития.</u>	Содержание учебного материала 1 Предмет физиологии питания. Связь науки «физиологи питания» с другими науками. Главные направления развития и основные проблемы современной науки о питании. Понятие о питании, значение питания, как фактора здоровья. Краткий исторический обзор развития науки.	1	2
<u>Тема №2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</u>		6	
<u>Тема 2.1 Белки. Жиры. Углеводы</u>	Содержание учебного материала 1 Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков: 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. 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. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека	2	2 2

	2	Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.		2
<u>Тема 2.2 Витамины</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	Витамины, Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных Водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витамин подобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.		2
<u>Тема 2.3 Минеральные вещества и вода</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности пищевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.		2
<u>Тема № 3 Пищеварение и усвояемость пищи</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий по темам 1, 2, 3 Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке и его регуляция. Пищеварение в тонком кишечнике. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ в пищеварительном тракте. Пищеварение в толстом кишечнике Пищеварительные железы, особенности их строения и функции.		2	
<u>Тема №4. Обмен веществ и энергии</u>	Содержание учебного материала		1	
	1. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция Энергозатраты человека, их зависимость, от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов Энергетический баланс организма			2

Тема №5 <u>Питание различных групп взрослого населения</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.</p> <p>Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание.</p> <p>Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.</p> <p>Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.</p>		2
	Практические занятия		2	
	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.			
	Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	<p>Выполнение домашних заданий по темам 4,5</p> <p>Античная теория питания</p> <p>Теория сбалансированного питания</p> <p>Концепция дифференцированного питания</p> <p>Концепция направленного (целевого) питания.</p> <p>Концепция индивидуального питания.</p> <p>Альтернативные теории питания.</p> <p>Принципы построения пищевых рационов.</p> <p>Комплектация блюд для отдельных приемов пищи.</p> <p>Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья</p> <p>Витаминизация пищи.</p> <p>Особенности меню для специальных видов обслуживания.</p> <p>Особенности меню скомплектованного питания.</p> <p>Особенности меню со свободным выбором блюд.</p>			
Тема №6 <u>Особенности питания детей и подростков</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	<p>Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и, калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.</p>		2

<u>Тема №7 Лечебное питание</u>	Содержание учебного материала		1	
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое, Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Понятие о полноценности диеты..		2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Выполнение домашних заданий по темам 6, 7 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №1 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №2 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №3 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №4 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №5 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №6 Назначение и характеристика основной лечебной диеты №7 8.Понятие о лечебно - профилактическом питании и его рационах. 9Характеристика рационов лечебно-профилактического питания			
Раздел 2. Основы товароведения			33	
<u>Тема № 8 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров</u>				
<u>Тема 8.1. Товароведение зерномучных, вкусовых товаров и</u>	Содержание учебного материала.		2	
	1	Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество. Методы определения качества товаров. Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте Зерномучные товары .Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Зерно, мука, крупа, изделия из крупы, макаронные изделия. Виды, строение, характеристика ассортимента, кулинарное использование, пищевая ценность. Режимы хранения.		2 2

ПЛОДОВ	2	Свежие и переработанные овощи. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Химический состав, качественная характеристика, транспортировка, режим хранения. Болезни, вызванные нарушением режимов хранения. Консервирование овощей. Требования к качеству консервов. Плоды свежие и переработанные. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Химический состав, пищевая ценность, требования к транспортировке и хранению. Условия и режимы хранения и реализации. Виды порчи плодов и плодовых консервов		2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
		Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения. Хранение хлебобулочных изделий. Сущность процесса черствения. Концентраты из зернового сырья. Классификация: концентраты обеденных блюд, взорванные зерна, продукты экструзионной технологии, хлопья, "мюсли". Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Ассортимент, факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения, реализации. Классификация по группам. Чай. Классификация чая. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии, значение в питании, оценка качества. Соль поваренная. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества. Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок, принятая индексация (индекс "Е"). Желирующие вещества, студнеобразователи, эмульгаторы, красители и др. Особенности определения качественных характеристик		
	Содержание учебного материала		3	
Тема 8.2 Товароведение	1	Крахмал и продукты его переработки; мед, патока, сахар, кондитерские товары. Характеристика ассортимента. Особенности технологии производства. Показатели		2

кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров		качества		
	2	Молоко и молочные продукты. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Пищевые жиры. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы. Состав, физические свойства. Технологическая обработка молока, требования к качеству. Технология производства молочной продукции.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	<p>Растительные масла. Классификация, современный ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, упаковка, маркировка, условия хранения.</p> <p>Животные топленые жиры Классификация, особенности химического состава различных видов животных топленых жиров. Товароведная характеристика, оценка качества, условия хранения.</p> <p>Масло коровье. Состав и потребительская ценность коровьего масла. Факторы, формирующие качество коровьего масла. Товароведная характеристика, ассортимент, дефекты, оценка качества, условия хранения.</p> <p>Комбинированные масла. Особенности состава, требования к сырью, используемому при производстве комбинированных масел. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.</p> <p>Продукты переработки жиров Классификация (маргарин; жиры для кулинарии; специальные жиры-заменители для молочной, кондитерской и хлебопекарной и др. Отраслей промышленности; майонез). Состав и пищевая ценность, товароведная характеристика, дефекты, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения</p>			
Тема 8.3 Товароведение мясных, рыбных и яичных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Мясо и мясные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству .Виды скота для убоя. Морфология и химический состав, классификация и маркировка мяса. Требования к качеству, разделка туш. Субпродукты, мясо птицы. Колбасные изделия. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины.		2
	2	Рыба и рыбные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству Классификация промысловых рыб. Строение рыбы. Характеристика, химический состав. Виды, разделка. Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары		2

	<p>Практические занятия</p> <p>Органолептическая оценка качества свежих овощей и свежих плодов.</p> <p>Органолептическая оценка квашеных овощей</p> <p>Ознакомление с ассортиментом пшеничной хлебопекарной муки и органолептическая оценка её качества</p> <p>Определение количества и качества клейковины.</p> <p>Органолептическая оценка качества макаронных изделий, образцов круп по стандартам.</p> <p>Органолептическая оценка качества хлебобулочных и сдобных изделий по натуральным образцам, стандартам на хлеб</p> <p>Органолептическая оценка чая по пачке и стандарту</p> <p>Органолептическая оценка качества двух видов пряностей по стандартам</p> <p>Ознакомление с ассортиментом рыбных продуктов и органолептическая оценка их качества</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбных консервов</p> <p>Органолептическая оценка кисломолочных продуктов по натуральным образцам и стандартам</p> <p>Органолептическая оценка образца молочных консервов</p> <p>Органолептическая оценка качества твердого сычужного сыра по стандартам сыра</p> <p>Органолептическая оценка качества сливочного масла</p> <p>Органолептическая оценка качества мяса, колбас</p> <p>Изучение видов крахмала и органолептическая оценка его качества</p>	16	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Яйца. Строение куриного яйца. Классификация, ассортимент. Пищевые дефекты и технический брак Оценка качества, условия хранения.</p> <p>Продукты переработки яиц. Мороженые и сухие яичные продукты. Товароведная характеристика, оценка качества, условия хранения.</p> <p>Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов в зависимости от основного сырья и по назначению. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.</p>	3	

	<p>Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества.</p> <p>Икорные продукты. Особенности строения и химического состава. Биологическая и пищевая ценность икры. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.</p> <p>Нерыбные продукты из водных ресурсов. Классификация, ассортимент, особенности оценки качества.</p>		
Дифференцированный зачет		1	
ВСЕГО:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания с основами товароведения».

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета; лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты по всем темам обучения,
- кодоскоп и кодограммы,
- DVD проигрыватель и видеофильмы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оборудование для проведения лабораторно – практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники :

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительная литература:

1. А.Ф. Шепелев и др. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Ростов/Д.: «Март», 2001-192 с.
2. А.Ф. Шепелев и др. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Ростов/Д.: «Март», 2001-192 с.
3. А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Ростов/Д.:И.Ц. «Март», 2001-680 с.
4. А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. Ростов/Д.: «Март», 2001-192 с.
5. Антипова Л.В. Пащенко Л.П. Фпраджаева Е.Д. Русская кухня // Воронеж: ИПФ «Воронеж». – 2002. – 392 с.
6. Архипов, В.В. Особенности культуры и традиций питания народов мира:(курс лекций) / В.В. Архипов, Е.И. Иванникова; - М., 2006 .-134 с
7. Базарова В.И. и др.
Исследование продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1986.
8. Васильев Г.А. и др.
Коммерческое товароведение и экспертиза. – М.: Банки и биржа, ЮНИТА, 1997.
9. Дриес Ж., Дриес И. Раздельное питание: Новый подход к здоровому питанию // Челябинск: Урал LTD. – 1999.
10. Дубцов Г. Технология приготовления пищи // Учеб. пособие. – Изд-во: Мастерство. – 2000. – 236 с.
11. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» (с изменениями и дополнениями). Принят 10 июня 1993.
12. Калинина В. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании // Учеб. пособие. – Изд-во: Мастерство. – 2000. – 304 с.
13. Красовский П.А., Ковалев А.И., Стрижев С.Г. Товар и его экспертиза. – М.: Центр экономики и маркетинга, 1998.
14. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1, ч. 1: Порядок отбора проб и физико-химические методы испытания // М., 1997. – 213 с.
15. О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров (Постановление Правительства РФ от 17 мая 1996 № 595).
16. О маркировании товаров и продукции на территориях РФ знаками соответствия, защищенными от подделок (Постановление Правительства РФ от 17 мая 1997 № 60).
17. О мерах по защите потребительского рынка РФ от проникновения некачественных импортных товаров. (Постановление Правительства РФ от 12 июля 1996 № 987).
18. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Госстандарта от 17 апреля 1996 № 4.
19. Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров (Постановление Правительства РФ от 8 октября 1993).

20. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И., Жеребцов Н.А. Химия пищи. Книга 1 // Учеб. для ВУЗов. – М: Колос. – 2000. – 384 с.
21. Семененко С.В. Экспертиза товаров: Учебное пособие. – Белгород.: БУПК, 1999.
22. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред.проф. образ. / В.В. Усов.- М.: Академия, 2007 .- 416 с.
23. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями). Принят 5 декабря 1995.
24. Физиология человека // под ред. Бабского Е.Б. – М: Медицина.-1998.- т 1,2.- 419с.
25. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов– М.:Агропромиздат,1987-224с.
26. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро и микроэлементов, органических кислот и углеводов- М.:Агропромиздат,1987-359с.
27. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.– М.:Легкая и пищевая промышленность, 1984-327с.
28. Холфорд, Патрик. Программа оптимального питания Патрика Холфорда /Патрик Холфорд .- Минск : Попурри, 2003 .- 448 с .
29. Четкина Н.М., Путилина Т.И. Экспертиза товаров. – М.: «Издательство ПРИОР», 2000.
30. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА – М, 2003.
31. Энциклопедия здоровья : Мультимедийная энциклопедия - М.: Руссобит-М,

Периодические издания

Вопросы статистики. Журнал «Эксперт».
 В мире науки
 Журнал «Впрок».
 Журнал «Маркетинг».
 Журнал «Маркетинговые исследования».
 Журнал «Общественное питание»
 Материалы сайта www.spros.ru

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 выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения , усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения :	
органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов ;	Лабораторно-практические работы «Оценка качества продуктов питания по органолептическим свойствам»
рассчитывать энергетическую ценность блюд ;	Практическая работа № 2 «Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.»
составлять рационы питания;	Практическая работа № 1 «Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.»
Знания :	
роль пищи для организма человека ; основные процессы обмена веществ в организме ;	<u>Тестирование по теме :</u> «Пищевые вещества и их значение»
суточный расход энергии ; состав , физиологическое значение , энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания ;	<u>Тестирование по теме :</u> «Обмен веществ и энергии»

<p>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 ;</p>	<p><u>Тестирование по теме :</u> «Пищеварение и усвояемость пищи» <u>Подготовка сообщений на темы :</u> « Пищеварение в ротовой полости.» , «Пищеварение в желудке и его регуляция.» , « Пищеварение в тонком кишечнике.» , « Пищеварение в толстом кишечнике»</p>
<p>понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах ; нормы и в питательных веществах ; нормы и принципы рационального сбалансированного питания ; методику составления рационов питания;</p>	<p><u>Самостоятельная аудиторная работа по карточкам на темы :</u> «Питание различных групп взрослого населения» , «Особенности питания детей и подростков» , «Лечебное питание» , «Характеристика стандартных диет и диет номерной системы» , «Лечебно-профилактическое питание» <u>Самостоятельная внеаудиторная работа на темы :</u> «Изучение показателей химического состава , определяющих энергетическую биологическую ценность» « Расчёт энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья»</p>
<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров ; общие требования к качеству сырья и продуктов ; условия хранения , упаковки , транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>	<p><u>Подготовка рефератов на темы :</u> «Зерномучные товары» , «Свежие и переработанные овощи.» , «Плоды свежие и переработанные.» , «Сахаристые продукты.» , Молоко и молочные продукты.» , «Мясо и мясные товары» , « Рыба и рыбные товары.» <u>Самостоятельная внеаудиторная работа на темы :</u> «Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия.» , «Вкусовые товары» . «Пряности, приправы.» , «Пищевые жиры. « , «Яйца и яичные товары.»</p>