Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 «саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физиология питания с основами товароведения**

**продовольственных товаров**

для подготовки квалифицированных рабочих, служащих

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

2015 г..

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана на основании Базисного учебного плана, федерального государственного стандарта среднего образования по профессии 19.01.17 «*Повар, кондитер*», по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля на базе основного общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составитель:

Зуйкина Валентина Николаевна, преподаватель продовольственных товаров высшей категории

Рекомендована цикловой методической комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол № 1 28 авг 2015 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **условия реализации учебной дисциплины** | **12** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **17** |

* 1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

* 1. **Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения курса «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»*.*

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

общепрофессиональная дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания;

*Вариативная часть:*

-распознавать крахмал разных видов.

 **знать:**

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный расход энергии;

-состав, физиологическое значение, энергическую пищевую ценность различных продуктов питания;

-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

-физико-химические изменения в пище 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.

*Вариативная часть:*

-химический состав, пищевую ценность и производство основных групп производственных товаров;

-изменение свойств продовольственных товаров при технологической обработке.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64часов;

самостоятельной работы обучающегося -32 часа;

практические и лабораторные занятия - 40 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *96* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *64* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *40* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *32* |
|  |
| *Промежуточная аттестация в форме экзамена* |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; имеется рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1..Комплект мебели:

 - Офисный стол для преподавателя

 - Стол ученический

 - Стул ученический

2.Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1.Натуральные образцы продовольственных товаров.

2.Приборы: ареометр для молока, сахариметр, спиртомер, психрометр

3.Посуда, инвентарь

Технические средства обучения:

1.Видеокассеты с обучающими программами

2.Компьютерные диски с обучающими программами по товароведению продовольственных товаров

 Плакатно-печатные средства:

1.. Плакаты, схемы

2 .Каталоги, альбомы

 Обучающийся информационный материал:

1.Опорные конспекты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

2. Тесты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

3. Карточки-задания по органолептической оценке качества товаров

4.Кроссворды по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

* + 1. Операционная система Windows XP
		2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
		3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

* + - 1. **Матюхина, З. П.**

Товароведение продовольственных товаров– М; 2012. Гриф: МинОБрнауки РФ

* + - 1. **Матюхина, З. П.**

Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.- 2013. Гриф: МинОБрнауки РФ

3. [**Рубина, Е. А., Малыгина**](http://www.ozon.ru/context/detail/id/4017449/#persons)**, В. Ф.**

Микробиология, физиология питания, санитария. Серия: [Профессиональное образование](http://www.ozon.ru/context/detail/id/227083/) Издательство: «[Форум](http://www.ozon.ru/context/detail/id/856142/)», 2012. Гриф: МинОБрнауки РФ

Дополнительные источники:

 1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. –М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002. – 168 с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002. – 166 с.

4.Азаров, В. Н.

Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 1986

5.Красницкая, Е. С.

Гигиена общественного питания. – М; 1973

6.Поздняковский, В.М.

Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4– е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2005. – 522 с.

7.Физиология питания: Учебник Авторы: Позняковский В.М., Влощинский П.Е., Дроздова Т.М. Издательство: Сибирское университетское издательство, 2007 г. 352 страницы Учебник по дисциплине Физиология питания.

8.Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений Королев Алексей, Мартинчик Арсений, Несвижский Юрий Серия: Среднее профессиональное образование (Академия) Издательство: Academia (Академпресс) (2010) Объём: 352 стр.

9.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].

10.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].

11.Российская Фередация. Законы. О защите прав потребителей [Текст] : [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

12.Гамидуллаев, С.Н., Иванова, Е.В., Николаева, С.Л., Симонова, В.Н.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2000. – 432 с.

13.Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с.

14.Донченко, Л.В., Надыкта, В.Д.

Безопасность пищевой продукции – М.: Пищепромиздат, 2001. – 525 с.

15.Дубцов, Г.Г.

Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. – 264 с.

16.Елисеев, М.Н., Позняковский, В.М.

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2006. – 304 с.

17.Елисеева, Л.Г.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2006. – 800 с.

18.Карташова, Л.В., Николаева, М.А., Печнекова, Е.Н.

Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.– М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

19.Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. -256с.

20.Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 203 с.

21.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2008. – 592 с.

22.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2002. – 496 с.

23.Личко Н.М., Кудрина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 616 с.

24.Мелькина Г.М., Аношина О.М., Сапронова Л.А. и др. Введение в технологию продуктов питания. – М.: КолосС, 2006. -248с.

25.Нечаев А.П. Пищевая химия. Изд. Второе, перераб. и исправленное. – СПб.: Гиорд, 2003. – 632 с.

26.Николаева М.А. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996. – 221 с.

27.Николаева М.А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 1998. – 288 с.

28.Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М.: Экономика, 2004. – 234 с.

29.Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 288 с.

30.Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. -288с.

31.Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2005. – 302 с.

32.Соловьева В.А. Биологически активные добавки. СПб.: Издательский дом «Нева», 2003.- 128с.

33.Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2006. - 140 с.

34.Теплов В.И. и др. Коммерческое товароведение: Учебник. – 2-е изд. – Москва: Издательский Дом «Дашков и К0», 2000. – 620с.

35.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2005. – 414 с.

36.Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Алкогольные и безалкогольные напитки, пиво; Чай, кофе, приправы, пряности; Табак; Экспертиза и фальсификация: Учебник для вузов. Белокурова Е.С., Вытовтов А.А., Герасимова В.А. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.37.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник/ Под ред проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с.

38.Хваткин Н.Г. Оптовая торговля плодами, овощами и картофелем: учебное пособие. – М./Рыбинск: ОАО «Рыбинский дом печати», 2006. – 248 с.

39.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2005. – 460 с.

40.Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Дашков и К, 2005. – 404 с.

41.Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – 404с.

42.Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. – 64с.

43.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Март, 2004. – 992 с.