

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

_____ Е.А. Смирнова

« ____ » _____ 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

Березовский 2018

Программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (Приказ Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014 г.) и примерной программы учебной дисциплины **Физиология питания**, рекомендованной экспертным советом по профессиональному образованию Кемеровской области (протокол заседания № 1 от 5 июля 2011 г.)

Организация-разработчик: ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

Разработчик:

Энбрехт Г. В., преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии
«Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров»

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2018 г.

Руководитель МК _____ Г. В. Энбрехт

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- У1 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У2 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Дополнительно:

- У4 распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов;

знать:

- З1 роль пищи для организма человека;
- З2 основные процессы обмена веществ в организме;
- З3 суточный расход энергии;
- З4 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З5 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- З6 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З7 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- З8 понятие рациона питания;
- З9 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З10 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З11 назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- З12 методики составления рационов питания.

Дополнительно:

- З13 трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности;

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны освоить следующие компетенции.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Дополнительно:

ПК 1.6. Организовывать питание населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
- работа с конспектом и учебной литературой;	16
- подготовка кроссвордов по теме;	2
- подготовка сообщений и электронных презентаций по теме;	4
- подготовка к практическим занятиям, оформление работ;	19
- расчет энергетической ценности продуктов и блюд;	2
- составление суточного рациона обучающегося;	2
- составление терминологического словаря.	1
- подготовка к контрольной работе.	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Состав пищевых продуктов		78		
Тема 1.1 Роль основных пищевых веществ в структуре питания	Содержание учебного материала:		18	
	1-2	Роль пищи для организма человека.	2	2
	3-4	Роль воды в структуре питания.	2	2
	5-6	Роль минеральных веществ в структуре питания.	2	2
	7-8	Роль углеводов в структуре питания.	2	2
	9-10	Роль жиров в структуре питания.	2	2
	11-12	Роль белков в структуре питания.	2	2
	13-14	Роль витаминов в структуре питания. Водорастворимые витамины.	2	2
	15-16	Жирорастворимые витамины и витаминоподобные вещества.	2	2
	17-18	Роль ферментов и прочих веществ в структуре питания.	2	2
Тема 1.2 Состав, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с конспектом и учебной литературой; - подготовка кроссвордов по теме; - подготовка сообщений по теме;		10 6 2 2	
	Содержание учебного материала:		34	
	19-20	Состав и энергетическая ценность продуктов питания.	2	2
	21-22	Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность овощей, фруктов, зелени. Органолептический метод определения их качества.	2	2
	23-24	Практическое занятие № 1. Определение вида и ассортимента сырья. Органолептическая оценка качества овощей, фруктов, зелени.	2	
	25-26	Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов. Органолептический метод определения их качества.	2	2
	27-30	Практическое занятие № 2. Определение вида и ассортимента продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов.	4	
	31-32	Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов. Органолептический метод определения их качества.	2	2

	33-34	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов.	2	
	35-36	Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность зерно-мучных продуктов. Органолептический метод определения их качества.	2	2
	37-40	Практическое занятие № 4. Органолептическая оценка качества зерно-мучных продуктов.	4	
	41-42	Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность крахмала, сахара, вкусовых продуктов. Органолептический метод определения их качества.	2	2
	43-44	Методика определения энергетической ценности блюд.	2	2
	45-50	Практическое занятие № 5. Расчет энергетической ценности блюд.	6	
	51	Обобщение материала по разделу 1. Состав пищевых продуктов	1	2
	52	Контрольная работа по разделу 1. Состав пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с конспектом и учебной литературой; - подготовка к практическим занятиям, оформление работ; - расчет энергетической ценности продуктов и блюд; - подготовка к контрольной работе.		16 2 10 2 2	
Раздел 2. Основы питания			72	
Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:		8	
	53-54	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи, физико-химические изменения пищи в процессе питания.	2	2
	55-56	Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	2	2
	57-60	Практическое занятие № 6. Определение суточного расхода энергии человека согласно величине основного обмена и отнесению к трудовой группе.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с конспектом и учебной литературой; - подготовка к практическому занятию, оформление работы в электронном виде.		4 1 3	
Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание	Содержание учебного материала:		20	
	61-62	Понятие рациона питания.	2	2
	63-64	Нормы и принципы рационального питания. Суточная норма потребности человека в пищевых веществах.	2	2
	65-66	Суточный расход энергии. Трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности.	2	2

	67-68	Методика составления суточного рациона питания.	2	2
	69-74	Практическое занятие № 7. Составление суточного рациона питания для различных групп населения.	6	
	75-80	Практическое занятие № 8. Определение сбалансированности рациона по основным пищевым веществам и калорийности.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	- работа с конспектом и учебной литературой;		3	
	- подготовка к практическим занятиям, оформление работ;		4	
	- составление суточного рациона обучающегося (подростка);		2	
	- составление терминологического словаря.		1	
Тема 2.3. Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала:		20	
	81-82	Лечебное питание. Методы щажения желудочно-кишечного тракта.	2	2
	83-84	Подготовка продуктов для использования в лечебном питании.	2	2
	85-86	Назначение и характеристика основных лечебных диет. Диеты 1, 2, 4	2	2
	87-88	Диеты 5, 7, 8.	2	2
	89-90	Диеты 9, 10, 11	2	2
	91-92	Лечебно-профилактическое питание и его рационы. Методика составления рационов лечебного и лечебно-профилактического питания.	2	2
	93-98	Практическое занятие № 9. Составление рационов диетического и лечебно-профилактического питания.	6	2
	99	Обобщение материала по разделу 2. Основы питания	1	2
	100	Контрольная работа по разделу 2. Основы питания	1	
Самостоятельная работа обучающихся:		10		
- работа с конспектом и учебной литературой;		4		
- подготовка к практическому занятию, оформление работы в электронном виде;		2		
- подготовка сообщений и электронных презентаций по теме;		2		
- подготовка к контрольной работе.		2		
Всего:			150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием кабинета технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения документации, раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Часть 1 / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Часть 2 / А. Н. Мартинчик. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учеб. пос. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 11 изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017.- 512 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.

- 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]: Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.– Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675624>
 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]: Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.– Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851367>
 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]: Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01.- Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851366>
 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851365>
 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675626>
 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675627>
 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.– Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675628>
 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855459.htm>
 12. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
17. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ А. М. Бондарук [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с. — Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67624>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю
18. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
19. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
20. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
21. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
22. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
23. Программный центр Помощь образованию [Электронный ресурс]: Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд – Режим доступа: <http://www.pbprog.ru/databases/foodmeals/>
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: под общ. ред. М.П. Могильного, В. А.Тутельяна. - Москва: ДеЛи плюс, 2013.- 808 с. – Режим доступа: <http://pbprog.ru/databases/dietetic/>
25. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по подготовке сообщений и электронных презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У 1 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Анализ и оценка выполнения практических заданий
У 2 рассчитывать энергетическую ценность блюд	Анализ и оценка расчетов
У 3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Анализ и оценка выполнения практических заданий
У 4 доп. распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
Знать:	
31 роль пищи для организма человека	Анализ и оценка устных ответов Анализ и оценка сообщений
32 основные процессы обмена веществ в организме	Анализ и оценка устных ответов
33 суточный расход энергии;	Анализ и оценка устных ответов Анализ и оценка выполнения практических заданий
34 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Анализ и оценка устных ответов
35 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Оценка выполнения тестового задания
36 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Анализ и оценка устных ответов
37 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Анализ и оценка устных ответов
38 понятие рациона питания;	Анализ и оценка устных ответов
39 суточную норму потребности человека в питательных веществах	Анализ и оценка устных ответов Оценка выполнения практических заданий
310 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Оценка выполнения письменного задания
311 назначение лечебного и лечебно - профилактического питания	Анализ и оценка сообщений, электронных презентаций
312 методики составления рационов питания	Анализ и оценка выполнения практических заданий
3 13 доп . трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности .	Анализ и оценка устных ответов Анализ и оценка выполнения практических заданий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся уровень формирования профессиональных и общих компетенций.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– проявление активности, инициативности в процессе освоения программы дисциплины	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выполнение последовательных действий на лабораторных и практических занятиях в соответствии с инструкциями	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий
	- выбор рациональных способов достижения профессиональной цели	Анализ выполнения практических заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- своевременное применение диагностических процедур в ходе решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий
	– принятие решений о коррекции собственной деятельности на основе аналитических выводов	Анализ выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Оценка действий по поиску информации
	- владение различными способами поиска информации;	Оценка действий по поиску информации
	- выделение в информации главного и второстепенного для решения поставленных профессиональных задач	Анализ подготовки к выполнению практических заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работа с различным программным обеспечением	Анализ и оценка выполненных сообщений, докладов
	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;	Анализ выполнения практических заданий и самостоятельной работы
	- работа с профессиональными сайтами	Анализ и оценка выполнения практических

		заданий и заданий самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– соблюдение норм и правил делового общения	Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся и педагогов, обучающихся между собой
	- принятие общей цели в ходе работы в команде	Анализ выполнения обязанностей во время работы в группах
	- владение приемами бесконфликтного общения	Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся и педагогов, обучающихся между собой
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- своевременное применение диагностических процедур в ходе решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий
	– принятие решений о коррекции деятельности коллектива на основе аналитических выводов	Анализ выполнения практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– проявление сознательности, активности, инициативности в процессе планирования собственной деятельности по самообразованию и повышению квалификации	Наблюдения за планированием деятельности и самостоятельной работой обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса и самостоятельности в освоении современных направлений в кулинарии и организации производства	Анализ выполнения самостоятельной работы
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- определение показателей качества мяса при организации технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- определение показателей качества рыбы при организации технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- определение показателей качества домашней птицы при организации технологического процесса её обработки и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- определение показателей качества овощей, мясных и рыбных гастрономических продуктов, сыра, масла сливочного при организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с целью повышения усвояемости пищи	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- определение показателей мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления холодных блюд	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- понимание важности качественного оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для повышения усвояемости пищи	Анализ и оценка устных ответов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- определение показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- определение показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных супов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- понимание важности качественного оформления сложных супов для повышения усвояемости пищи	Анализ и оценка устных ответов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- определение показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление	- определение показателей качества овощей, грибов, сыра при организации технологического процесса приготовления сложных блюд из	Анализ и оценка выполнения практических заданий

сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	овощей, грибов и сыра. - понимание важности качественного оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра для повышения усвояемости пищи	Анализ и оценка устных ответов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- определение показателей качества мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- понимание важности качественного оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для повышения их усвояемости	Анализ и оценка устных ответов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- определение показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- определение показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- определение показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- определение показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- определение показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- понимание важности качественного оформления сложных холодных десертов для повышения их усвояемости	Анализ и оценка устных ответов

	усвояемости	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- определение показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- понимание важности качественного оформления сложных горячих десертов для повышения их усвояемости	Анализ и оценка устных ответов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- понимание важности закупа сырья и продуктов, обладающих показателям качества, определяемых ГОСТами, для повышения основных показателей производства	Анализ выполнения практических заданий. Анализ и оценка выполнения сообщений и электронных презентаций.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- планирование работы коллектива при выполнении работы в группах обучающихся	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы в коллективе (группе обучающихся) при выполнении заданий по органолептической оценке качества сырья и продуктов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- контроль и оценка результатов работы коллектива (группы обучающихся) при выполнении заданий по оценке качества сырья и продуктов, по составлению суточных рационов питания	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- соблюдение требований к заполнению документации (техно-технологических карт, рационов питания)	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.6. Доп. Организовывать питание населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания	- применение знаний о принадлежности определенных категорий населения к трудовым группам при расчетах энергозатрат	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- расчет суточного расхода энергии с учетом величины основного обмена и коэффициента физической активности	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- применение принципов рационального сбалансированного питания при составлении суточных рационов питания различных групп населения	Анализ и оценка выполнения практических заданий