

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

_____ Е.А. Смирнова

«___» _____ 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Физиология питания

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины

Физиология питания.

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена и перечень форм текущего контроля.

КОС разработаны в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** программой учебной дисциплины **Физиология питания.**

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	
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:	31 роль пищи для организма человека; 32 основные процессы обмена веществ в организме; 33 суточный расход энергии; 34 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 35 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; 36 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 37 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; 38 понятие рациона питания; 39 суточную норму потребности человека в питательных веществах; 310 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 311 назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; 312 методики составления рационов питания; Дополнительно 313 – трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности.

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
ПК 1.6 доп.	Организовывать питание населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Оценка выполнения практического задания	Экзамен
У2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд	Анализ и оценка расчетов	
У3 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Оценка выполнения практического задания	
У4 доп. - распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов.	Оценка выполнения практического задания	
31- роль пищи для организма человека	Анализ устных ответов	
32 - основные процессы обмена веществ в организме человека	Анализ устных ответов	
33 - суточный расход энергии в организме человека	Оценка выполнения практического задания	
34 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Анализ устных ответов	
35 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Анализ устных ответов Анализ и оценка выполнения тестов	
36 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Анализ устных ответов	
37 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Анализ устных ответов	
38 - понятие рациона питания	Анализ устных ответов	
39 - суточную норму потребности человека в питательных веществах	Оценка выполнения практического задания	
310 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Анализ и оценка выполнения тестов	
311 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	Анализ устных ответов	
312 - методики составления рационов питания	Оценка выполнения практического задания	
313 доп. – трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности.	Анализ устных ответов	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ и оценка выполнения практических заданий	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ и оценка выполнения практических заданий	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.1. организовывать и проводить	Анализ и оценка выполнения

приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	практических заданий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.6. доп. Организовывать питание населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания.	Анализ и оценка выполнения практических заданий

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, общих и профессиональных компетенций

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																
	У1, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	У2, ОК1-ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	У3, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5, ПК1.6	У4 доп., ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З1, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З2, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5, ПК1.6	З3, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5, ПК1.6	З4, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З5, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5, ПК1.6	З6, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5, ПК1.6	З7, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК1.6	З8, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	З9, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК1.6	З10, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5, ПК1.6	З11, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З12, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5, ПК1.6	З13 доп, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5
Раздел 1. Состав пищевых продуктов. Тема 1.1 Роль основных пищевых веществ в структуре питания					Устные Тестовые				Устные Тестовые								
Тема 1.2 Состав, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания	Практические	Практические Расчетные		Устные Практические				Устные									
Раздел 2 Основы питания Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии						Устные	Устные, Практические		Устные	Устные							

Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание			Практические Расчетные									Устные Практические	Устные Практические	Устные Практические		Устные Практические	Устные Практические
Тема 2.3. Лечебное и лечебно- профилактическое питание														Устные Практические	Устные Практические	Устные письменные	Устные Практические

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, общих и профессиональных компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																
	У1, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	У2, ОК1-ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	У3, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	У4 доп., ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З1, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З2, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З3, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З4, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З5, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З6, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З7, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З8, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	З9, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З10, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З11, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5	З12, ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5	З13 доп., ОК1 – ОК9, ПК1.1-ПК5.2, ПК6.5
Раздел 1. Состав пищевых продуктов. Тема 1.1 Роль основных пищевых веществ в структуре питания					Устные 6					Устные 6							
Тема 1.2 Состав, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания	Практические 2	Расчетные 2		Практические 2				Устные 7									
Раздел 2 Основы питания Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии						Устные 1	Расчетные 1			Устные 1	Устные 1						Устные 1

Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание			Практические, расчетные 1									Устные 2	Устные 2 Практические 1	Устные 1 Практические 1	Устные 1	Устные 1	Устные 1	Устные 1 Практические, расчетные 1
Тема 2.3. Лечебное и лечебно- профилактическое питание			Практические 1												Устные 1 Практические 1	Устные 1 Практические 1	Устные 1 Практические, расчетные 1	

6. Перечень форм текущего контроля

Наименование разделов, тем	Формы текущего контроля	Кол-во
Раздел 1. Состав пищевых продуктов	Контрольная работа	1
Тема 1.1 Роль основных пищевых веществ в структуре питания	Тестирование	1
	Устный опрос	6
Тема 1.2 Состав, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания	Устный опрос	4
	Практическое занятие	5
Раздел 2 Основы питания	Контрольная работа	1
Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	Практическое занятие	1
	Устный опрос	1
Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание	Письменный опрос	1
	Устный опрос	1
	Практическое занятие	2
Тема 2.3. Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Устный опрос	1
	Практическое занятие	1

7. Структура контрольного задания

7.1. Задание 1 (теоретическое)

Проверяемые результаты обучения: 31- 313 доп., ОК1 – ОК4, ОК6 - ОК9, ПК1.1 – ПК6.5, ПК1.6. доп.

Количество вариантов: 25

Время выполнения задания: 30 мин

Задание выполняется индивидуально.

Вопросы:

1. Роль воды для организма человека.
2. Роль минеральных веществ для организма человека.
3. Роль углеводов для организма человека.
4. Роль жиров для организма человека.
5. Роль белков для организма человека.
6. Роль витаминов для организма человека.
7. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность овощей, фруктов, зелени.
8. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов.
9. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность мяса и мясных продуктов.
10. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность молочных продуктов.
11. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность яиц и яичных продуктов.
12. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность жиров.
13. Состав, физиологическое значение, пищевая и энергетическая ценность зерномучных продуктов.
14. Процесс пищеварения.
15. Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы.
16. Обмен веществ и энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
17. Трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности.
18. Особенности питания детей и подростков, беременных и кормящих матерей, пожилых и старых людей.
19. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.
20. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
21. Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Методы щажения желудочно-кишечного тракта.
22. Способы обеспечения метода механического щажения органов.
23. Способы обеспечения метода химического щажения органов.
24. Методы органолептической оценки качества мяса.
25. Методы органолептической оценки качества рыбы.

7.2. Задание 2 (практическое, расчетное)

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У4 доп., ОК1 – ОК4, ОК6 - ОК9, ПК1.1 – ПК6.5, ПК1.6. доп.

Количество вариантов (пакетов) заданий: 4.

Задание выполняется индивидуально. Органолептическая оценка (варианты 1 и 2 задания) выполняется практически с устными комментариями. Расчет энергетической ценности блюда (варианты 3 и 4 задания) выполняются письменно.

Вариант 1

Произвести органолептическую оценку влажности муки, определить сорт.

Вариант 2

Определить название крупы, вид зерновой культуры, из которой она произведена.

Произвести органолептическую оценку качества крупы согласно требованиям к качеству.

Вариант 3

Произвести расчет энергетической ценности блюда «Картофельное пюре» (гарнир 150 г.)

Вариант 4

Произвести расчет энергетической ценности блюда «Омлет натуральный» (1 порция 105

г.)

7.3. Задание 3 (практическое, расчетное)

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 39, 310, 311, 312, 313 доп., У3, ОК1 – ОК9, ПК1.1 – ПК6.5, ПК1.6.доп.

Количество вариантов (пакетов) заданий: 1.

На экзамен предоставляется задание, заранее выполненное обучающимися и оформленное с помощью ИКТ.

1. Расчет собственных норм физиологических потребностей в белках, жирах и углеводах и суточного расхода энергии, выполненный с использованием таблиц основного обмена, коэффициента физической активности и физиологических потребностей.
2. Собственный суточный рацион питания, выполненный на основе физиологических потребностей с использованием таблиц калорийности блюд.
3. Суточный рацион питания людей с определенным заболеванием (согласно заданию), разработанный обучающимися в парах.

8. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Самостоятельно оценивает качество сырья и продуктов согласно требованиям к качеству	
У2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд	Самостоятельно производит расчет энергетической ценности блюд с помощью таблиц энергетической ценности продуктов и сборника рецептур	
У3 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Самостоятельно производит составление рациона питания на основании принципов рационального питания и с помощью таблиц пищевой и энергетической ценности блюд	
У4 - распознавать виды и ассортимент пищевого сырья и продуктов.	Самостоятельно определяет вид и наименование сырья	
З1- роль пищи для организма человека	Верно отвечает на вопросы о роли основных продуктов и пищевых веществ для организма	
З2 - основные процессы обмена веществ в организме	Верно отвечает на вопросы о сути процессов ассимиляции и диссимиляции, обмена веществ в организме человека	
З3 - суточный расход энергии	Дает понятие коэффициента физической активности, самостоятельно определяют по таблице величину основного обмена и	

	величину суточных энергозатрат	
34 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Верно отвечает на вопросы по значению различных продуктов в питании, самостоятельно определяют по таблицам состав и калорийность продуктов питания	
35 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Верно отвечает на вопросы о значении различных органических и неорганических пищевых веществ в питании человека	
36 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Верно отвечает на вопросы по сути процессов пищеварения в разных отделах желудочно-кишечного тракта	
37 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Дает определения факторов, влияющих на усвоение пищи	
38 - понятие рациона питания	Дает понятие рациона питания	
39 - суточную норму потребности человека в питательных веществах	Самостоятельно определяет по таблицам суточную потребность человека в питательных веществах в зависимости от пола, возраста, коэффициента физической активности	
310 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Дает определения принципам рационального питания, объясняют их суть.	
311- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Дает понятие лечебного и лечебно-профилактического питания, объясняют его назначение	
312 - методики составления рационов питания	Верно отвечает на вопросы по методике составления рационов питания	
313 - трудовые группы для мужчин и женщин и коэффициенты физической активности.	Дает определение коэффициента физической активности, объясняют его назначение в определении суточного расхода энергии для различных трудовых групп мужчин и женщин	

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- определяет показатели качества мяса при организации технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- определяет показатели качества рыбы при организации технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- определяет показатели качества домашней птицы при организации технологического процесса её обработки и приготовления полуфабрикатов.	
ПК 1.6 доп. Организовывать питание населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания	- определяет трудовые группы в зависимости от интенсивности труда в соответствии с принятыми требованиями	
	- верно производит расчет суточного расхода энергии с учетом величины основного обмена и коэффициента физической активности	
	- составляет суточные рационы питания различных групп населения с учетом принципов рационального сбалансированного питания	
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- определяет показатели качества овощей, мясных и рыбных гастрономических продуктов, сыра, масла сливочного при организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	
	- оформляет канапе, легкие и сложные холодные закуски с целью повышения усвояемости пищи	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- определяет показатели мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления холодных блюд	
	- оформляет сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с целью повышения усвояемости пищи	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- определяет показатели качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- определяет показатели качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных супов	
	- оформляет сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	

	(домашней) птицы с целью повышения усвояемости пищи	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- определяет показатели качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- определяет показатели качества овощей, грибов, сыра при организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения блюда из овощей, грибов и сыра в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной (домашней) птицы	- определяет показатели качества мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд	
	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения блюда из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной (домашней) птицы в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- определяет показатели качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения хлебобулочные изделия в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- определяет показатели качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- определяет показатели качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .	

	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения мелкоштучные кондитерские изделия в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- определяет показатели качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- определяет показатели качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	
	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения сложные холодные десерты в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- определяет показатели качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	
	- верно включает в состав рационов питания разных групп населения сложные горячие десерты в соответствии с принципами рационального сбалансированного питания, в зависимости от требований лечебного и лечебно-профилактического питания	
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	- составляет рационы питания с учетом принципов рационального сбалансированного питания, методов щажения органов пищеварения с целью привлечения посетителей и увеличения товарооборота	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- планирует работу коллектива (бригады) при выполнении практических заданий	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	- организует работу в коллективе (бригаде) при выполнении практических заданий	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- производит контроль и оценку результатов работы коллектива (бригады) при выполнении заданий по оценке качества сырья и продуктов, по составлению суточных рационов питания	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- выполняет и оформляет расчеты пищевой и энергетической ценности блюд при разработке технико-технологических карт	

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– проявляет активность, инициативность в процессе освоения программы дисциплины	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– соблюдает последовательность действий на практических занятиях в соответствии с инструкциями	
	- выбирает рациональные способы достижения профессиональной цели	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- своевременно применяет диагностические процедуры в ходе решения профессиональных задач	
	– принимает решения о коррекции собственной деятельности на основе аналитических выводов	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативно осуществляет поиск необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
	- владеет различными способами поиска информации;	
	- выделение в информации главного и второстепенного для решения поставленных профессиональных задач	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работает с различным программным обеспечением	
	- оформляет результаты самостоятельной работы с использованием ИКТ;	
	- работает с профессиональными сайтами	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– соблюдает нормы и правила делового общения	
	- принимает и осознает общую цель в ходе работы в команде	
	- владеет приемами бесконфликтного общения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- своевременно применяет диагностические процедуры в ходе решения профессиональных задач	
	– принимает решения о коррекции деятельности коллектива на основе аналитических выводов	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– проявляет сознательность, активность, инициативность в процессе планирования собственной деятельности по самообразованию и повышению квалификации	

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес и самостоятельность в освоении современных направлений в кулинарии и организации производства	
------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

В общей сложности каждый обучающийся выполняет 5 заданий, которые оцениваются по пятибалльной системе. Таким образом, при сдаче экзамена обучающийся максимально может набрать 25 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Кол-во существенных операций	Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
25-23	100 - 90	5	отлично
22-18	89 - 75	4	хорошо
17-15	74 - 60	3	удовлетворительно
Менее 15	Менее 60	2	неудовлетворительно

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

1. ГОСТы на продовольственные товары.
2. Продовольственные товары.
3. Таблица величины основного обмена.
4. Таблица коэффициента физической активности.
5. Таблица физиологических потребностей.
6. Таблица энергетической ценности продуктов питания.
7. Таблица энергетической ценности блюд.

9. Литература для обучающегося

Учебники

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.

Интернет-ресурсы

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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675626>
3. 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>
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Программный центр Помощь образованию [Электронный ресурс]: Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд – Режим доступа: <http://www.pbprog.ru/databases/foodmeals/>
6. 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/>
7. Программа «Диетическое питание» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pbprog.ru>

Разработчик: преподаватель ГПОУ БПТ _____ Г. В. Энбрехт

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2018 г.

Руководитель МК _____ Г.В.Энбрехт