ГБПОУ «СОСНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ Н. В. Крутова
«25» мая 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

р. п. Сосновское

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) (19.01.17) Повар, кондитер.

Разработчик программы ГБПОУ «Сосновский агропромышленный техникум».

Разработчик: Сергеева Лариса Валериевна , мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин и рекомендована к использованию в образовательном процессе.
Протокол заседания предметной цикловой комиссии № 10 от 12.05.2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1 .Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины используется в профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**,** повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

Программа адаптирована к условиям «Сосновского агропромышленного техникума» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии (19.01.17) Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

<u>дисциплина входит в общепрофессиональный цикл</u>

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

– роль пищи для организма человека;
– основные процессы обмена веществ в организме;
– суточный расход энергии;
– состав, физиологическое значение, энергетическую 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 нее факторы;
– понятие рациона питания;
– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
– методику составления рационов питания;

– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

– общие требования к качеству сырья и продуктов;

– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

В результате освоения учебной дисциплины студент осваивает профессиональные и общие компетенции:

- 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
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных и профессиональных знаний (для юношей).

1 . 4 . Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Реферат	6
Конспект	3
Презентация	9
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2 .Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№ занятия.	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Время отведенное на занятие.	Уровень освоения
Раздел 1.Пищевые вещества и их значение.			**12**		
Тема 1.1. Белки. Жиры. Углеводы.		Содержание учебного материала	4		
	1	Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. История и эволюция питания человека.		1	*1*
	2	Белки. Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расходования аминокислот. Потребность в белке.		1	*2*
	3	Жиры. Строение и классификация жиров в пище. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах.		2	*2*
		Самостоятельная работа №1Подготовка реферата на тему «Пищевые вещества и их значение». Составление схемы «Образование белков и их роль в организме», «Образование и распад жиров в организме.»		3	
Тема 2. Витамины. Минеральные вещества.		Содержание учебного материала	2		
	4	Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов.		1	*2*
	5	Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Вода. Функции воды. Потребность в воде.		1	*2*

		Самостоятельная работа №2. Проработка конспектов по темам: «Витамины», «Минеральные вещества»		3	
Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения.			**17**		
Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ.		Содержание учебного материала	3		
	6	Пищеварительная система человека. Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи.		1	*2*
	7	Обмен веществ и энергии. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела		2	*2*
		Самостоятельная работа №3 Подготовка электронной презентации на тему «Пища как источник энергии»		3	*3*
Тема 2.2. Питание различныхгрупп населения.		Содержание учебного материала	3		
	8	Рациональное сбалансированное питание. Рацион питания. Нормы и принципы. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Суточная потребность человека в питательных веществах.		2	*2*
	9	Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно – профилактическое питание.		1	*2*
		Практические работы по разделам 1 и 2	4		*3*
	10	Практические работа №1. Определение суточного расхода энергии человека по КФА.Составление рационов питания для различных возрастных групп.		2	
	12	Практические работы 2.Расчет калорийности продуктов питания		2	

		Самостоятельная работа студентов№4 Подготовка рефератов на темы: «Изменение веществ в пищеварительном аппарате» и «Деятельность желез пищеварительного тракта»		3	
	13	Контрольная работа По темам раздела 1,2.		1	
Раздел 3. Основы товароведения продовольственных товаров.			**25**		
Тема 3.1. Основы товароведения продовольственных товаров.		Содержание учебного материала	9		
	14	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Понятие об энергетической ценности пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Стандартизация пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт.		1	1
	15	Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации.		1	2
	16	Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов: живой, охлажденной, мороженой рыбы и рыбного филе, соленой, вяленной и сушеной рыбы, копченной и маринованной рыбы, рыбных консервов и пресервов, икры, нерыбных пищевых продуктов моря; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации.		2	2
	17	Ассортимент и характеристика мяса убойных животных, домашней птицы и мясных продуктов: Ассортимент субпродуктов, колбасных изделий и мясо копчёностей, мясных и мясорастительных консервов; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортировки и их реализации.		2	2
	18	Ассортимент и характеристика пищевых жиров: растительного масла, масла коровьего, кулинарных жиров, маргарина. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. Ассортимент и характеристика яичных продуктов: яиц, меланж, яичного порошка		1	2
	19	Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов. Общие тре-		1	2

		бования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транс-			

		портирования и их реализации Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации.			
	20	Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий; дрожжей и химических разрыхлителей; вкусовых товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов.		1	2
		Практические работы по разделу3	8		2
	21	Практическая работа №3 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, общие и специфические показатели качества		2	*3*
	22	Практическая работа №4. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки, общие и специфические показатели качества		2	
	23	Практическая работа №5. Органолептическая оценка пищевых жиров, показатели качества		2	
	24	Практические работы №6. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчет энергетической ценности		2	
	25	Содержание Условия хранения, транспортирования и их реализации. Современное сырье и смеси для кондитерского производства.		1	
	26	Дифференцированный зачет по темам разделов 1, 2, 3.		1	

	Самостоятельная работа №5 Создание электронных презентаций по основным видам товаров раздела 3.		6	*3*
	Всего	54часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3 . 1 . Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству студентов (25);
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- муляжи овощей (2 группы);
- муляжи плодов (5 групп);
- муляжи молочных товаров;
- муляжи мясной продукции;
- муляжи хлебо – булочной продукции;
- таблица калорийности различных продуктов
- таблица классификации овощей;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;
- таблица классификации молока и молочных продуктов;
- таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихсяпродуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- натуральные образцы круп;
- натуральные образцы чая;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные;
- весы товарные;
- весы настольные циферблатные;
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- инструкции для проведения лабораторных и практических работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;

- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;
- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- стекло для покрытия стакана;
- палочки стеклянные;
- посуда для погружения банок;
- вата;
- бумага.

3 . 2 . Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарнаяпродукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2012 г.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2010 г.
5. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2009 г.
6. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2010г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к каче-ству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm,свободный. –Заглавие с экрана.

4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.

5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ria-stk.ru, с регистрацией.

6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru, с регистрацией.

7. http://www.bestlibrary.ruOn–lineбиблиотека

8. http://www.lib.msu.su/научнаябиблиотека МГУ

9. http://www.vavilon.ru/Государственнаяпубличная научно–техническая библиотека России

10.http://www.edic.ruЭлектронные словари

11. http://doctor-v.ruМедицинскийпортал.Раздел«Физиология питания».

12. http://pitfiz.ruФизиологияпитания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения самостоятельных и практических работ с №4 по №12;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практической работы №1;
составлять рационы питания;	оценка выполнения практической работы №2 и самостоятельных внеаудиторных работ;
использовать в работе современноепродовольственное сырье	оценка выполнения практической работы № 5-12;
Знать:	
роль пищи для организма человека;	анкетирование о предпочтении в пище; тестирование
основные процессы обмена веществ в организме;	оценка результатов выполнения самостоятельных аудиторных работ,
суточный расход энергии;	оценка результатов выполнения практической работы №4;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных аудиторных работ и практической работы №2;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных внеаудиторных работ, тестирование;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	оценка результатов выполнения практической работы №3;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
понятие рациона питания;	оценка результатов выполнения практической работы №2 и самостоятельной аудиторной работы;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	оценка результатов выполнения практической работы №1, 4;
нормы и принципы рациональногосбалансированного питания;	оценка результатов выполнения аудиторной самостоятельной работы;
методику составления рационов питания;	оценка результатов выполнения практической работы№2-4, составление пищевогорациона;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ, электронных презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов;	оценка результатов выполнения практических работ № 5-12;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	оценка результатов выполнения самостоятельных работ и практических работ №5-12.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность блюд из овощей и грибов. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики;
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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики;
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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность бульонов, отваров и соусов. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костнымскелетом. 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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность рыбы с костным скелетом и блюд из рыбы. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практическихзанятиях, в процессе учебной и производственной практики;
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	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность блюд из мяса и мясных продуктов. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практическихзанятиях, в процессе учебной и производственной практики;
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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность бутербродов, салатов, простых холодных блюд, простых холодных закусок. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практическихзанятиях, в процессе учебной и производственной практики;
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.	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность сладких блюд и напитков. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практическихзанятиях, в процессе учебной и производственной практики;
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлятьосновные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК8.4. Готовить и исполь-	Проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья, рассчитывает энергетическую ценность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Составляет рационы питания.	Текущий контроль: -наблюдение на практическихзанятиях, в процессе учебной и производственной практики;

зовать 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.		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять ув не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие 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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематическихмероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики; оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– определение задач деятельности, с учетом поставленнойруководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной	-наблюдение за правильностью принимаемых решений в процессе выполнения практических занятий; - самооценка результативности и качества выполненной работы;

	деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекциюсобственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- наблюдение с фиксацией фактов; Наблюдение за правильностью принимаемых решений на практическихзанятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новыхинформационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективномпринятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения	-наблюдение и ценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практическихработ, прохождения производственной практики,

	с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.	участия в конкурсах.