

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Кузоватово  
2016

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программам подготовки специалистов среднего звена ( утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384 )

РАССМОТРЕНА  
Цикловой методической комиссией  
Пищевой и молочной промышленности  
ОГБПОУ «КТТ»

(протокол от 30.08 2016 № 1)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_  
М.Н. Терентьев  
\_\_\_\_\_  
20\_\_\_\_г

Автор (разработчик):

Конина Наталья Геннадьевна  
преподаватель профессиональных  
дисциплин высшей квалификационной  
категории  
ОГБПОУ «КТТ»

---

---

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

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

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

**В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- Анализировать информацию, оценивая ее значимость с профессиональной точки зрения.
- Пользоваться нормативной и справочной литературой;
- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд.
- Составлять меню, определять состав и калорийность суточных рационов питания различных категорий потребителей.

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

- Роль пищи для организма человека историю питания человечества, историю развития физиологии питания как науки, ее цели и задачи.
- Сущность процессов пищеварения, особенности переваривания основных пищевых веществ в различных отделах пищеварительной системы.
- 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, факторы влияющие на нее.
- Понятие рациона питания.
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах.
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
- Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков.
- Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.
- Методики составления рационов питания.

Содержание программы направлено на формирование элементов следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.

<b>ПК 2.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 2.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ПК 3.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
<b>ПК 3.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК 3.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 4.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
<b>ПК 4.3</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
<b>ПК 4.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ПК 5.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
<b>ПК 5.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ПК 6.1</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства.
<b>ПК 6.2</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 6.3</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 6.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
<b>ПК 6.5</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и

	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75 часов, в том числе:**

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50 ч. = (40 теории + 10 пз)**

-самостоятельной работы обучающегося **25 часов.**

## 2.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.2 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	
Сочинение на тему "Путешествие бутерброда по пищеварительному тракту"	3
Подготовка к контрольной работе	3
Решение расчетных задач на определение калорийности 2 мясных блюд	3
Подготовка к семинарам по теме: "Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма".	3
Решение задач на расчет калорийности отдельных блюд	2
Работа с информационными источниками, дающими представление о различных видах питания	3
Работа с литературой по детскому питанию	2
Составление меню 1 завтрака и обеда, расчет его калорийности по отдельным диетам	3
Знакомство с особенностями питания представителей различных видов спорта хоккеистов, лыжников.	3
<b>Два дифференцированных зачёта</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объём часов			Уровень усвоения
			Макс	Ауд	Са м	
1	2		3			4
			75	50	25	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>должен знать:</b> Роль пищи для организма человека, историю питания человечества, историю развития физиологии питания как науки, ее цели и задачи. ОК 1, ОК 4; ПК.1.1		2	2	-	
	<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема Значение питания в жизни человека	1 Рассмотрение принципов и правил здорового человека, Изучение химического состава пищевых веществ		1	1		2
	2 Изучение истории и эволюции питания человека		1	1		2
<b>Тема 1 Физиология пищеварения</b>	<b>должен знать:</b> Сущность процессов пищеварения, особенности переваривания основных пищевых веществ в различных отделах пищеварительной системы. ОК 1; ПК-2.3; ПК-6.1		7	4	3	
	<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 1.2 Функции пищеварительной системы	1 Изучение пищеварительной системы ( сущность, строение).		1	1		2
	2 Пищеварение: в ротовой полости, в желудке, в тонком кишечнике, в толстом кишечнике.		1	1		2
Тема 1.3 Усвояемость пищевых веществ	3 Рассмотрение особенностей при переваривания белков, жиров, конечные продукты переваривания.		1	1		2
	4 Изучение понятий усвояемости основных пищевых веществ.		1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Сочинение на тему «Путешествие бутерброда по пищеварительному тракту»		3	-	3	
<b>Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности</b>	<b>должен уметь:</b> -Анализировать информацию, оценивая ее значимость с профессиональной точки зрения. -Пользоваться нормативной и справочной литературой; -Рассчитывать энергетическую ценность блюд. <b>должен знать:</b>		22	16	6	



<b>ости организма.</b>	-сущность процессов пищеварения, особенности переваривания основных пищевых веществ в различных отделах пищеварительной системы. -основные процессы обмена веществ в организме. -суточный расход энергии ОК 2; ПК5.1; ПК.6.3				
	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества	1	Изучение микронутриентов и макронутриентов. Заменимые и незаменимые вещества. Рассмотрение белков: физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания.	1	1	2
Тема 2.2 Свойства жиров и белков и их влияние на организм человека	2	Осуществление потребности организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Изучение жиров: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания.	1	1	2
Тема 2.3 Значение пищевых жиров и холестерина в развитии атеросклероза	3	Рассмотрение полиненасыщенных жирных кислот, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. .Изучение потребности организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Современные представления о роли холестерина	1	1	2
Тема 2.4 Углеводы: физиологическа я роль	4	.Изучение простых и сложных углеводов, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Рассмотрение нервной и эндокринной регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	1	1	2
Тема 2.5 Витамины в питании и профилактика витаминовой недостаточности	5	Изучение витаминов. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипervитаминозах.	1	1	2
	6	Рассмотрение физиологической характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ.	1	1	2

Тема 2.6 Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи	7	Выбор пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.	1	1		2
	8	Изучение минеральных веществ: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.	1	1		2
Тема 2.7 Вода: значение организма, физиологическая роль. Калорийность пищи	9	Осуществление водно-солевого обмена, водного баланса. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих целях. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. суточный расход энергии человека	1	1		2
	10	Изучение понятий о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	1	1		2
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Определение суточной потребности в энергии. Решение расчетных задач.		2	2		
	<b>Контрольная работа по теме « Пищевые вещества»</b>					
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка к контрольной работе. Решение расчетных задач на определение калорийности 2-х блюд мясных блюд. Подготовка к семинару по теме:"Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма."		2		2	
			2		2	
<b>Тема3</b> <b>Рациональное питание и физиологическое основы его организации.</b>	<b>должен уметь:</b> -Составлять меню, определять состав и калорийность суточных рационов питания различных категорий потребителей. <b>должен знать:</b> -Понятие рациона питания. -Суточную норму потребности человека в питательных веществах. -Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения ОК 5 ПК3.1 ПК4.4		<b>15</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема3.1 Рациональное питание	1	Изучение основных принципов рационального питания (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).	1	1		2
	2	Рассмотрение режим питания, как здорового образа жизни. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	1		2
Тема3.2	3	Изучение адекватного питания.	1	1		2

Виды питания и их особенности	4	Рассмотрение особенностей питания людей, занятых умственным трудом..	1	1		2
Тема3.3 Особенности питания в пожилом возрасте	5	Изучение процесса старения и проблемы питания в пожилом возрасте Рассмотрение питания в пожилом возрасте	1	1		2
Тема3.4 Рекомендации по питанию современному человеку	6	Изучение появления и развития модных диет Составления порядка и физиологической оценки меню для разных групп взрослого населения	1	1		2
	<b>Практическое занятие №1А: (продол.)</b> Составление меню суточного рациона питания для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка для кафе и столовых р.п. Кузоватова.		1	1		
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом		1	1		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Расчет калорийности отдельных блюд (решение задач). Работа с информационными источниками, дающими представление о различных видах питания		2 1		3 2	
<b>Тема 4 Питание детей и подростков</b>	<b>должен уметь:</b> -Пользоваться нормативной и справочной литературой; -Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. -Рассчитывать энергетическую ценность блюд. -Составлять меню, определять состав и калорийность суточных рационов питания различных категорий потребителей. <b>должен знать:</b> -Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков. ОК 6; ПК5.2; ПК.6.2		<b>13</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 4.1 Процессы роста и потребность в пищевых веществах и	1	Изучение физиологических особенностей детей и подростков.	1	1		2
	2	Рассмотрение физиологических особенностей студентов.	1	1		2

энергии						
Тема 4.2 Физиологические нормы потребления детей и подростков	3	Изучение зависимости физиологических норм потребления белков, жиров, и калорийности пищи от пола, возраста, массы тела.	1	1		2
	4	Изучение зависимости физиологических норм потребления углеводов и калорийности пищи от пола, возраста, массы тела.	1	1		2
Тема 4.3 Питание детей раннего и дошкольного возраста	5	Рассмотрение качественного отбора продуктов для детского питания.	1	1		2
	6	Изучение особенностей режима питания детей и подростков.	1	1		2
Тема 4.4 Питание в подростковом возрасте и младших школьников	7	Выделение способов кулинарной обработки блюд детской и подростковой кухни	1	1		2
	8	Применение принципов щажения в детском питании.	1	1		2
		<b>Практическое занятие № 3</b> Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в столовых детских садов и школ р.п. Кузоватова .	1	1		
		<b>Практическое занятие № 3А ( прод)</b> Определение суточной потребности в энергии, составление меню и расчет его энергетической ценности для ребенка (с варьированием возрастов) в столовых детских садов и школ р.п. Кузоватова	1	1		
		<b>Самостоятельная работа.</b> Работа с литературой по детскому питанию.	4		4	
<b>Тема 5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание.</b>		<b>должен уметь:</b> -Пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанной диетой, определять его химический состав и калорийность <b>должен знать:</b> -Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. -Физиологические принципы организации диетического и лечебно-профилактического питания, назначение и особенности основных лечебных диет; ОК 7; ПК3.2; ПК.6.4	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
		<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 5.1 Виды диет и их значение	1	Изучение диетического питания: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое.	1	1		2
	2	Осуществление показаний к назначению диет.	1	1		2
Тема 5.2 Применение	3	Изучение назначения и характеристики основных лечебных диет органов пищеварения	1	1		2
	4	Изучение назначения и характеристики основных лечебных диет, рекомендуемых при	1	1		2

основных лечебных диет		заболеваниях				
		<b>Практическое занятие № 4:</b> Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой ( по заданию преподавателя) в столовых р.п. Кузоватова, определение его химического состава и калорийности.	2	2		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Составление меню 1-ого завтрака и обеда, расчет его калорийности по отдельным диетам.	4		4	
<b>Тема 6</b> <b>Питание</b> <b>спортсменов</b>		<b>должен уметь:</b> Пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанным рационом, определять его химический состав и калорийность. <b>должен знать:</b> -Методики составления рационов питания. -Нормы и принципы рационального питания спортсменов, занимающихся различными видами спорта, особенности энергозатрат при различных нагрузках ОК 8; ПК4.2; ПК.6.3	14	8	3	
		<b>Содержание учебного материала</b>				
	Тема 6.1 Режимы питания и тренировок спортсменов	1 Изучение процесса энергетического обмена при физической нагрузке спортсменов Рассмотрение режимов питания и режимы тренировок в разных видах спорта	1	1		2
		2 Рассмотрение правильного питания спортсменов -залог высоких достижений в спорте Изучение питания перед тренировкой,.	1	1		2
		<b>Практическое занятие № 5</b> Определение суточной потребности в энергии, составление меню и расчет его энергетической ценности для спортсмена (с варьированием видов спорта)	4	2		
		<b>Контрольная работа по теме: «Питание спортсменов»</b>				
		<b>Самостоятельная работа</b> Знакомство с особенностями питания представителей различных видов спорта.	4		3	
		<b>Два дифференцированных зачёта</b>		4		
		<b>Всего:</b>	75	50	25	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены» Оборудование учебной лаборатории кабинета и рабочих мест, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

-компьютер

- проектор;

Учебно-методическое обеспечение лабораторной:

1.Комплект учебно-методической документации:

-рабочая программа по ОП.02 «Физиология питания»

-методические указания по выполнению практических занятий

-методические указания по выполнению самостоятельной работы

-косы по учебной дисциплине

-лекции

Используются Технические средства обучения:

-калькуляторы

-информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;

-компьютер.

- проектор

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-Плакаты (на электронном носителе) по дисциплине («Здоровое питание», «Строение пищеварительной системы», «Органы ЖКТ», «Личная гигиена работников пищевого предприятия», «Санитарно-гигиенические требования», «Гигиена и санитария на пищевом производстве». «Личная гигиена», «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания», «Комплексное решение гигиены по Европейскому стандарту НАССР на вашей кухне», «Правила обработки яиц» и т. д. )

-Таблицы (на электронном носителе) по дисциплине («Органы пищеварения и пищеварительные ферменты», «Пищевые отравления» и т.д.)

-Схемы (на электронном носителе) по дисциплине («Пищеварение», «Строение и функции белков»,»Функциональная система питания»,»Превращение жиров в организме», «Обмен углеводов в организме» )

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы ОП.02 «Физиология питания» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

##### основные источники

1. Г.А.Лаушкина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ».- Москва-Издательский центр «Академия», -2016-240с

2.Ф.Н. Мартинчик,Ф.Ф.Королёв, Ю.В.Несвижский «Микробиология, физиология питания, санитария» учебник-М.-издательский центр «Академия»-2011г-352с

##### Дополнительные источники

1. Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг «Физиология питания»- Москва-Издательство «КноРус»-2016г.-342с

2. И.В. Васильева, Л.В. Беркетова «Физиология питания» -«Учебник и практикум для СПО»-Москва-«Юрайт»-2016 г.-212с

3.ГОССанПиН 4э.2-123-4116-16 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

4.Т.М. Дроздова «Физиология питания»-учебное пособие Кемерово-2016 г-112с (на электронном носителе)

5.Лекции (на электронном носителе)

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.medprom.ru>

2. <http://www.all-gigiena.ru>

3. <http://www.cookup.ru>
4. <http://www.pitportal.ru>
5. <http://www.moeobrazovanie.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты (освоенные умения и усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы оценки и контроля</b>
1. Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	Определение качества продукции при подготовке к практической работе в кухне-лаборатории.	Экспертная оценка выполнения практического задания.
2. Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Выполнение расчетов при решении расчетных задач и выполнении практических работ.	Экспертная оценка на практическом занятии.
3. Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Составление рационов и расчет их энергетической и пищевой ценности (проектирование)	Экспертная оценка выполнения практических заданий на занятии и при выполнении самостоятельной работы.
4. Знание роли пищи для организма человека, основных процессов обмена веществ в организме.	Изложение основных положений .	Письменный опрос
5. Знание понятий «основной обмен», «КФА», «суточный расход энергии».	Решение расчетных задач.	Экспертная оценка выполнения практического задания.
6. Знание химического состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания.	Определение качественных органолептических характеристик продуктов питания	Письменный опрос
7. Знание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Проектирование и изложение материала.	Письменный опрос .Экспертная оценка выполнения проекта.
8. Знание физико-химических изменений в пище в процессе пищеварения, усвояемости пищи и влияющих на нее факторов.	Проект-сочинение «Путешествие бутерброда по желудочно-кишечному тракту» и его демонстрация.	Экспертная оценка выполненного практического задания.

9.Знание понятий «рацион питания», «суточная потребность человека в питательных веществах», «нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения».	Создание рационов питания (проектирование) для различных групп населения с соблюдением норм и принципов РСП.	Экспертная оценка практических занятиях и оценка выполнения практических заданий.
10.Знание задач и принципов построения лечебного и лечебно-профилактического питания.	Определение видов диет по различным группам заболеваний и принципов щажения при организации лечебного питания	Письменный опрос. Экспертная оценка выполнения практических заданий.
11.Знание методики составления рациона питания для детей и подростков с учетом возраста.	Создание рационов. Решение расчетных задач.	Письменный опрос. Экспертная оценка выполнения практических заданий.
12.Знание особенности питания представителей различных видов спорта.	Проектирование рационов питания.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.



ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

		практических действий.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	- демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ	-Экспертный анализ результатов тестового опроса -Экспертный анализ устного экзамена
ПК 6.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Полнота знаний учетно- отчетной документации, грамотность и точность оформления	-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества ; оценка эффективности и качества выполнения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области контроля качества	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, стандартов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность и обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей .	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- эффективное планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ОК10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- эффективное использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.	Интерпретация результатов наблюдений образовательной программы.
---	---	---