

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Изместьев А.А.



17.06.2019г.

Дата актуализации: 31.08.2019г.

Рабочая программа

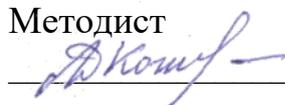
Дисциплина Физиология питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск
2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Базовая подготовка.

Согласовано:

Методист



А.Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла

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

Уметь:

1. - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
2. - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
3. - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Знать:

1. - роль пищи для организма человека;
2. - основные процессы обмена веществ в организме;
3. - суточный расход энергии;
4. - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
5. - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
6. - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
7. - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
8. - понятие рациона питания;
9. - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 10.- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 11.- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- 12.- методики составления рационов питания

Изучение дисциплины способствует формированию общих компетенций:

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.

В ходе изучения дисциплины студент должен освоить профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ испол-

нителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;
самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (заочное обучение):

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 10 часов;
самостоятельная работа обучающегося 62 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические работы	24
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	24
в том числе:	
работа с текстом учебника	4
подготовка докладов	10
подготовка мультимедийных презентаций	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические работы	0
семинарские занятия	0
контрольные работы	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	62
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Физиология питания			
Тема 1.1. Пищеварение	1. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с текстом учебника Составление конспекта по теме «Пищеварение»; Ответы на вопросы.	4	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2. Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ и их значение для организма человека Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения. Потребность организма в белках.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с текстом учебника Составление плана по теме «Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ»; Ответы на вопросы.	4	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	3. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность. Потребность организма в жирах.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	4. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	5. Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Потребность организма в витаминах. Минеральные вещества. Значение для организма, физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	6. Практическая работа № 1. Схема превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	7. Вода. Значение для организма, физиологическая роль. Водный баланс. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергетический баланс организма.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5

	8. Практическая работа № 2 Определение коэффициента физической активности (кфа) и группы интенсивности труда	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	9. Практическая работа № 3 Определение суточного расхода энергии человека	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	10. Рациональное питание: понятие: основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	11. Особенности питания людей пожилых людей, студентов.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	12. Альтернативные теории питания	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка мультимедийных презентаций по темам: Модные диеты Питание спортсменов Питание моделей	8	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	13. Практическая работа № 4 Физиолого-гигиенические основы составления суточных рационов питания порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	14. Практическая работа № 5 Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	15. Практическая работа № 6 Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	16. Практическая работа № 7 Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
Тема 1.4. Питание детей и подростков.	17. Особенности питания детей и подростков Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи в зависимости от возраста, пола, массы тела.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	18. Практическая работа № 8 Потребность в основных пищевых веществах детей и подростков	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	19. Практическая работа №9 Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам: «Роль витаминов в питании детей и подростков»; «Влияние минеральных веществ на развитие детей и подростков»; «Санитарные требования к обработке блюд и организации питания детей и подростков».	8	ОК1-9 ПК 1.1-6.5

Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	20. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Дробное питание. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	21. Практическая работа № 10 Режимы питания	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	22. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	23. Практическая работа № 11 Определение химического состава и калорийности отдельных блюд диетического питания.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	24. Практическая работа №12 Составление меню в соответствии с диетой	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка мультимедийных презентаций по темам: «Болезни, связанные с недостаточным питанием»; «Правила здорового питания для человека». «Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания».	6	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
Всего: 48 часов 24 ч СРС			

2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания (заочное обучение)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Физиология питания			
Тема 1.1. Пищеварение	1. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	ОК1-9

	Работа с текстом учебника Составление конспекта по теме «Пищеварение»; Ответы на вопросы.		ПК 1.1-6.5
Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2. Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ и их значение для организма человека Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения. Потребность организма в белках. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность. Потребность организма в жирах. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Потребность организма в витаминах. Минеральные вещества. Значение для организма, физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода. Значение для организма, физиологическая роль. Водный баланс. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергетический баланс организма.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
		2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с текстом учебника Составление плана по теме «Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ»; Ответы на вопросы.	4	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации	3. Рациональное питание: понятие: основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей пожилых людей, студентов. Альтернативные теории питания меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка мультимедийных презентаций по темам: Модные диеты Питание спортсменов Питание моделей	10
Тема 1.4. Питание детей и подростков.	4. Особенности питания детей и подростков Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи в зависимости от возраста, пола, массы тела.	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся:	10	ОК1-9

	<p>Подготовка докладов по темам: «Роль витаминов в питании детей и подростков»; «Влияние минеральных веществ на развитие детей и подростков»; «Санитарные требования к обработке блюд и организации питания детей и подростков».</p>		ПК 1.1-6.5
Тема 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	<p>5. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Дробное питание. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах</p>	2	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
	<p>6. Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка мультимедийных презентаций по темам: «Болезни, связанные с недостаточным питанием»; «Правила здорового питания для человека». «Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания».</p>	6	ОК1-9 ПК 1.1-6.5
			Всего: 10 ч , 62 ч срс

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета: учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.

2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

3. Учебно-методические пособия управляющего типа (инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей":
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)
3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"
8. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
12. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
14. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
15. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

Основные источники:

1. . Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 253 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 247 - 248.

Дополнительные источники:

2. Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Г. Г. Лутошкина. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 63 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар, кондитер).
3. Качурина, Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2015

Интернет-ресурсы

1. <http://eLibrary.ru/> - Научная электронная библиотека
2. <http://www.alleng.ru/> - Всем кто учится
3. <http://www.edu.ru/> - Российское образование: федеральный образовательный портал.
4. <http://catalog.isea.ru> – Библиотека БГУ

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **48 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – 4 часа

Тема занятия	Часы	Форма проведения
1. Альтернативные теории питания	2	Интерактивная лекция
2. Особенности питания детей и подростков	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У1	Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме зачёта
У2	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме зачёта
У3	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме зачёта
З1	Роль пищи для организма человека;	Понимание роли пищи для организма человека;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях

32	Основные процессы обмена веществ в организме;	Понимание основных процессов обмена веществ в организме;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
33	Суточный расход энергии;	Демонстрация знаний о суточном расходе энергии	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
34	Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Демонстрация знаний понятий: состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
35	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Знание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение

			мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
36	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Знание физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
37	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Знание факторов усвояемости пищи	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
38	Понятие рациона питания;	Понимание понятия рацион питания	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
39	Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Демонстрация знаний понятия суточная норма потребности человека в питательных веществах;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение

			<p>дение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</p>
310	<p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p>Знания норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</p>
311	<p>Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</p>	<p>Знания понятий лечебного и лечебно-профилактического питания</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</p>
312	<p>Методики составления рационов питания</p>	<p>Знание и применение методики составления рационов питания</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</p>

			занятиях
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме зачёта
ОК2	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 общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме зачёта
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме зачёта,
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме зачёта
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики	Экспертное наблюдение
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься са-	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квали-	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение

	мообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	фикации.	мультимедийных презентаций промежуточная аттестация в форме зачёта
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме зачёта
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Соблюдение организации подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка

			результата.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных супов.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.

			таций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы

			обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знания и умение организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение

			<p>дение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций). Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций). Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знания и умение участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций). Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знания и умение планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций). Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p>
ПК	Организовывать работу	Знания и умение организовать	Устный опрос, письмен-

6.3.	трудового коллектива.	работу трудового коллектива.	ный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Знания и умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Знания и умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме зачёта, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.