Департамент образования и науки Костромской области

областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Костромской торгово-экономический колледж»

 **Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02. Физиология питания**

 2021 г.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОМетодическим советом ОГБПОУ «КТЭК»Протокол № 9 от 18.05.2021 г.Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_Губанов С.А. | РАССМОТРЕНОПедагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»Протокол № 7 от 19.05.2021 г. Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 19.05.2021 г. № 154 /п |
| Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплинПротокол № 8 от 21.04.2021 г.Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Берёзкина А.И.Автор: Николаева Т.С. | Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГО) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы**19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии по специальности:**19.02.10 Технология продукции общественного питания**Зам. директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Смирнова |

 Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года N 384.

 Организация-разработчик:

 ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **условия реализации рабочей программы учебной дисциплины** | 11 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 12 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02. Физиология питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

 Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышения квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке по профессиям – повар, кондитер, пекарь, бармен, официант.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

 Учебная дисциплина ОП. 02. Физиология питания входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

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

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 её факторы;
* понятие рациона питания;
* суточная норма потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
* методика составления рационов питания.

**Формируемые компетенции**

 Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

 ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимся следующих **Личностных результатов** реализации программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

объем образовательной программы - 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы (всего)** | **51** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **34** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 8 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе:- составление схем изменения белков, жиров и углеводов в различных отделах пищеварительного тракта;- составление таблиц по систематике, значению, потребности белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ для организма человека;- составление рационов питания для лиц пожилого возраста, спортсменов, студентов, детей разного возраста и пола;- написание рефератов по характеристике лечебных диет и рационов питания. |  |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02. Физиология питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение.** | Содержание учебного материала | 1 |  |
| 1 | Предмет, цели, задачи курса. Внутри предметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор науки физиология питания. Понятие о биотехнологии.  | 1 |
| **Тема 1.1.****Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.** | Содержание учебного материала | 12 |  |
| 1 | Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. |
| 2 | Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. | 2 |
| 3 | Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние избытка и недостатка на обмен веществ. |
| 4 | Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияниевнешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. |
| 5 | Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода, значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. |
| 6 | . Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров и углеводов. Энергетический баланс организма. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. |
| **Практические занятия:** | 2 | 3 |
| Органолептическая оценка качества пищевого сырья.  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 7 | 3 |
|  | Составление таблиц по систематике, значению, потребности белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ для организма человека. |  |
| **Тема 1. 2.** **Пищеварение.** | Содержание учебного материала |  |
| 1 | Роль пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Физико-химические изменения пищи в процессе переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ, факторы, влияющие на нее. |
| Самостоятельная работа обучающихся:  |
| составление схем изменения белков, жиров и углеводов в различных отделах пищеварительного тракта. |
| **Тема 1.3.****Рациональное питание и физиологические основы его организации.** | Содержание учебного материала: | 4 |
| 1 | Рациональное питание: понятие рациона питания, основные принципы (учет физиологических потребностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. |
| 2 | Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Методика составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и другие) |
| **Практические занятия:** | 4 |
| Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 4 |
| Составление рационов питания для лиц пожилого возраста, спортсменов, студентов. |
| **Тема 1.4.****Питание детей и подростков.** | Содержание учебного материала: | 2 |
| 1 | Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков,жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 |
| Составление рационов питания для детей разного возраста и пола. |
| **Тема.1.5.****Диетическое и лечебно-профилактическое питание.** | Содержание учебного материала: | 4 |
| 1 | Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принципы щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушения обмена веществ.Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 |
| Написание рефератов по характеристике лечебных диет и лечебно-профилактических рационов питания. |
| **Всего:** | 51 |

# **3. условия реализации рабочей программы дисциплины**

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

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории: «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест: лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»;

* стол письменный
* стул
* доска интерактивная
* моноблок
* проектор
* шкаф со стеклом -2
* ТСО:
* весы аптечные
* весы электронные
* вискозиметр
* штатив металлический
* штатив для пробирок
* термометр
* комплекты лабораторной посуды.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: 10-е издание, учебник – Москва: - «Академия», 2017 – 253с.

**Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены:

 Рабочая тетрадь, учебное пособие - Москва: - «Академия», 2016 – 514 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в

 пищевом производстве: 10-е издание, учебник – Москва: -

 «Академия», 2017 – 154 с.

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (6-у издание) учебник - Москва: - AKADEMA, 2016 – 352с.
2. Скокан Л.Е., Жарикова Г.Г. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий. – С.-Петербург: «Лань», 2016 – 148с.
3. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. – С, -Петербург: «Лань», 2016 – 294с.

**Интернет- ресурсы:**

* 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
	2. ЭУМК: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А. СЭО 3.0- М.: Академия, 2017
	3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
	4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплин**

#  **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:** |  |
| - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | Практическая работа. |
| - рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Практическая работа.  |
| - составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Практическая работа. |
| **Знания:** |  |
| - роль пищи для организма человека; | Технологический диктант. |
| **-** основные процессы обмена веществ в организме | Технологический диктант. |
| **-** суточный расход энергии; | Технологический диктант. |
| - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; |  Защита рефератов. презентаций. |
| - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | Тестирование. |
| - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Тестирование. |
| - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Устный опрос. |
| - понятие рациона питания; | Устный опрос. |
| - суточная норма потребности человека в питательных веществах; | Технологический диктант. |
| - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | Защита рефератов. презентаций. |
| - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; | Тестирование. |
| - методика составления рационов питания. | Экзамен. |
| **Общие компетенции:** |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  | Открытые защиты творческих и проектных работ. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Конкурсы профессионального мастерства. |
| **Профессиональные компетенции:** |  |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий. |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий. |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| ПК 6.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию. | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий.Тестирование. |
| **Личностные результаты:** |
| ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | Наблюдение за освоением общих компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе обсуждения. |
| ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |