

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических работ
по дисциплине
**ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
«22» ноября 2014 г.

Разработчик(и): Калимбетова О.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 3 от «21» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

 Н.П. Скорик

Согласовано  Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения лабораторных работ и практических занятий рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Лабораторные работы и практические занятия рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 18 часов.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате выполнения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате выполнения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями**:

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из

	бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рацион питания.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к лабораторным работам и практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);

- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения лабораторных работ и практических занятий: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рацион питания.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работы	Название			Кол-во часов
	Раздела	Темы	Работы	
1	Раздел 1 Физиология питания.	Тема 1.2. Общие понятия об обмене веществ.	<i>Практическое занятие № 1 тема «Изучение процесса пищеварения».</i>	2
2		Тема 1.3. Питание различных групп населения.	<i>Практическое занятие № 2 тема «Составление меню рациона питания для различных групп населения, расчет энергетической ценности блюд».</i>	2
3	Раздел 2. Основы товароведения.	Тема 2.1. Овощи, грибы и продукты их переработки.	<i>Лабораторная работа № 1 тема: «Органолептическая оценка качества свежих овощей».</i>	2
4		Тема 2.2. Плоды и продукты их переработки.	<i>Лабораторная работа № 2 тема: «Органолептическая оценка качества свежих плодов».</i>	2
5			<i>Лабораторная работа № 3 тема: «Органолептическая оценка качества переработанных плодов».</i>	1
6		Тема 2.3. Зерно и продукты его переработки.	<i>Лабораторная работа № 4 тема: «Изучение ассортимента круп, бобовых по наглядным образцам и органолептическая оценка их качества».</i>	1
7		Тема 2.4. Яйца и яйцепродукты.	<i>Лабораторная работа № 5 тема: «Определение категории и качества яиц».</i>	1
8		Тема 2.5. Молоко и молочная продукция.	<i>Лабораторная работа № 6 тема: «Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов».</i>	1

9	Тема 2.6. Пищевые жиры.	<i>Лабораторная работа № 7 тема: «Органолептическая оценка качества пищевых жиров».</i>	1
10	Тема 2.7. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	<i>Лабораторная работа № 8 тема: «Органолептическая оценка качества сахара, крахмала».</i>	1
11	Тема 2.8. Рыба и рыбные продукты.	<i>Лабораторная работа № 9 тема: «Органолептическая оценка качества рыбной гастрономии».</i>	1
12	Тема 2.9. Мясо и мясные продукты.	<i>Лабораторная работа № 10 тема: «Органолептическая оценка качества мясной гастрономии».</i>	1
13	Тема 2.10. Вкусовые продукты.	<i>Лабораторная работа № 11 тема: «Органолептическая оценка качества чая».</i>	1
14	Тема 2.10 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, желирующие вещества, пищевые красители.	<i>Лабораторная работа № 12 тема: «Подготовка и использование студнеобразующих веществ».</i>	1
Итого			18