

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
самостоятельных внеаудиторных 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
« 06 » ноября 2014 г.

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

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 3 от « 06 » 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 самостоятельных работ рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Самостоятельные работы рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 30 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 самостоятельных работ 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 самостоятельных работ 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.

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных работ.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ рабо ты	Название			Кол- во часов
	Раздела	Темы	Наименование работ	
1.	Раздел 1. Физиология питания.	Тема 1.1. Роль пищи для организма человека.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Роль пищи для организма человека».	2
2.		Тема 1.2. Общие понятия об обмене веществ.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Общие понятия об обмене веществ».	2
3.		Тема 1.3. Питание различных групп населения.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Питание различных групп населения».	2
4.	Раздел 2. Основы товароведения.	Тема 2.1. Овощи, грибы и продукты их переработки.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Овощи, грибы и продукты их «переработки».	3
5.		Тема 2.2. Плоды и продукты их переработки.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Плоды и продукты их переработки».	2
6.		Тема 2.3. Зерно и продукты его переработки.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Зерно и продукты его переработки».	2
7.		Тема 2.4. Яйца и яйцепродукты.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Яйца и яйцепродукты».	1
8.		Тема 2.5. Молоко и молочная продукция.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Молоко и молочная продукция».	2
9.		Тема 2.6. Пищевые жиры.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Пищевые жиры».	1
10.		Тема 2.7. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия».	2
11.		Тема 2.8. Рыба и рыбные продукты.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: Рыба и рыбные продукты.	2
12.		Тема 2.8. Рыба и рыбные продукты.	Подготовка доклада на тему: «Производство рыбных консервов».	2
13.		Тема 2.9. Мясо и мясные продукты.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Мясо и мясные продукты».	2
14.		Тема 2.9. Мясо и мясные продукты.	Подготовка доклада на тему: «Производство колбасных изделий».	2
15.		Тема 2.10. Вкусовые продукты.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Вкусовые продукты».	2
16.		Тема 2.11. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, желирующие вещества, пищевые красители.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, желирующие вещества, пищевые красители».	1
Итого				30