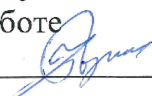


Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

УТВЕРЖДАЮ:
заместитель директора
по учебно - производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко

«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОГСЭ.06 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

специальность 23.02.03 Судовождение

Тюмень 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Экология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2020 № 674.

Рассмотрена на заседании ПЦК гуманитарных и естественнонаучных дисциплин, протокол №9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /Истомина С.В./

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

Разработчик:

Галкина Г.Н., преподаватель, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	9
3.2. Информационное обеспечение обучения	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 23.02.03 Судовождение питания является частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО технического профиля 23.02.03 Судовождение

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина 23.02.03 Судовождение питания относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена СПО 23.02.03 Судовождение

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

Код ОК и ПК	Умения	Знания
ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 9.	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать причинно-следственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека; - проводить исследования качества продуктов питания; - составлять, анализировать, корректировать рацион питания; - выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности; - анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности; - анализировать физиологические, расовые различия и социальные аспекты питания; - характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их 	<ul style="list-style-type: none"> - стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность; - основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека; - химический состав продуктов питания и его значение для организма - правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания - физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений.

	действие на организм; - характеризовать порядок нормирования содержания вредных веществ в продуктах питания; - характеризовать основные типы пищевых отравлений.	
--	--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
– лабораторные занятия	–
– практические занятия	10
– контрольные работы	–
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
– создание презентации	
– заполнение таблицы	
– подготовка сообщения	
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Содержание учебной дисциплины ОГСЭ.06 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Общие и профессиональные компетенции
Ведение.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	1.	Значение питания в жизни человека. Экология питания как дисциплина. Место экологии питания среди других дисциплин.		
	2.	Цель и задачи дисциплины «Экология питания».		
	3.	История и эволюция экологии питания.		
Раздел 1. Биологические основы питания человека			4	
Тема 1.1. Оценка физиологии питания с точки зрения эколога	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	1.1.1.	Строение и функции основных отделов желудочно-кишечного тракта.		
	1.1.2.	Переваривание пищи во рту, в желудке, в тонком и толстом кишечниках. Всасывание пищевых веществ.		
	1.1.3.	Обмен веществ (метаболизм). Аппетит и голод.		
	1.1.4.	Непереносимость пищи.		
Самостоятельная работа обучающихся №1. Составление таблицы по теме: Ученые, вложившие вклад в развитие физиологии и экологии питания.		2		
Тема 1.2. Экология человека, адаптация человека.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	1.2.1.	Пища как экологический фактор, действующий на человека. Связь экологии питания с экологической антропологией, экологией человека, гигиеной питания.		
	1.2.2.	Адаптации человека к природным факторам.		
	1.2.3.	Физиология человека в разных климато-географических условиях.		
1.2.4.	Физиологические механизмы ритмогенеза. Десинхроноз. Метеочувствительность организма.			
Раздел 2. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека			8	
Тема 2.1. Общая характеристика основных продуктов питания.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	2.1.1.	Первые продукты питания.		
	2.1.2.	Характеристика продуктов питания.		
2.1.3.	Различные взгляды на питание.			
Практическое занятие №1. Изучение состава и свойств пищевых и непищевых продуктов.	Исследование жевательной резинки. Исследование шоколада. Исследование чипсов. Исследование чая. Исследование молока.		2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 2.2. Основные пищевые вещества и вода.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	2.2.1.	Состав пищи. Основные питательные вещества. Белки, углеводы, жиры и их роль в питании человека. Холестерин и его роль в жизнедеятельности организма.		
	2.2.2.	Основные группы пищевых продуктов. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные		

		продукты.		
	2.2.3.	Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Минеральные вещества в питании.		
	2.2.4.	Роль воды в организме человека. Обмен веществ и энергии в организме.		
Практическое занятие №2. Нормы физиологических потребностей человека.		Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для мужчин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для женщин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для детей и подростков.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Раздел 3. Питание человека «модернизированного» общества			12	
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.1. Питание человека в современном мире.	3.1.1.	Причины появления «модных» диет. Анализ альтернативных представлений о питании.		
	3.1.2.	«Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре.		
	3.1.3.	Вегетарианство.		
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.2. Расчет химического состава фактического пищевого рациона.	3.2.1.	Принципы составления суточного пищевого рациона.		
	3.2.2.	Расчетная оценка содержания белков, жиров, углеводов в рационе питания подростков, занимающихся спортом.		
	3.2.3.	Расчет калорийности ужина с максимальным содержанием белков.		
Практическое занятие №3. Составление меню.		Правила составления меню. Способы формирования меню. Баланс энергии. Регуляция массы тела. Особенности составления меню диетического питания. Примерное меню-раскладка по индивидуальным особенностям.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.3. Недостаточность питания.	3.3.1.	Научное обоснование рекомендаций по питанию. Болезни, связанные с недостаточным питанием.		
	3.3.2.	Правила здорового питания для отдельного человека.		
	3.3.3.	Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания.		
Практическое занятие №4. Питание представителей традиционных обществ.		Питание коренного населения высоких широт. Питание высокогорных популяций. Питание населения аридных зон. Питание коренного населения тропиков и субтропиков.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.4. Пищевые отравления.	3.4.1.	Классификация пищевых отравлений.		
	3.4.2.	Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии.		
	3.4.3.	Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности. Требования к гигиеническому оборудованию персонала.		
	3.4.5.	Требования к дезинфекционным и дератизационным мероприятиям.		
Раздел 4. Безопасность пищевой продукции			10	
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 4.1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	4.1.1.	Эколого-социальные аспекты питания. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.		

	4.1.2.	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе.		
	4.1.3.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Экологическая сертификация пищевой продукции.		
Практическое занятие №5. Опасность пищевой продукции.		Биологические опасности пищевой продукции. Опасности чужеродных веществ из внешней среды. Химические опасности пищевой продукции.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 4.2. Пища как источник токсичных и биологически активных веществ.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	4.2.1.	Классификация вредных веществ пищи.		
	4.2.2.	Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие.		
	4.2.3.	Загрязнители пищевых продуктов.		
Тема 4.3. Оценка качества пищевой продукции.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	4.3.1.	Опасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, при производстве пищевой продукции.		
	4.3.2.	Оценка риска пищевой продукции полученной с использованием нанотехнологий.		
	4.3.3.	Опасности обогащения пищевой продукции питательными веществами.		
	4.3.4.	Фальсификация пищевой продукции: аспекты безопасности.		
Другие формы контроля			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- экран;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов, Ю.Б. Экологические основы природопользования [Текст]: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования / Ю.Б. Константинов, В.М. Челидзе. – М.: Академия, 2017 – 240с.

Дополнительные источники:

2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – М.: «Юрайт», 2021. – 212 с.

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с.

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 161 с.

5. Калугин, С. Г. Экология питания [Текст]: метод. пособие : в 2 ч. / С. Г. Калугин, Н. В. Шарыпова; Шадр. гос. пед. ин-т. – Шадринск: ШГПИ, 2013. – Ч. 1. – 82 с.

6. Козлов А.И. Гигиена и экология человека. Питание [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. - М.: «Юрайт», 2021. - 187с.

7. Кузнецова, Л.М. Экология [Текст]: учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецова, А.С. Николаев. – М.: Юрайт, 2018. – 280с.

8. Никифоров Л.Л. Экология [Текст]: учеб. пособие. – М.: Инфра-М, 2015. – 204с.

9. Николайкин, Н.И. Экология [Текст]: учеб. для вузов / Н.И. Николайкин, О.П. Мелихова. – М.: Дрофа, 2008. – 622с.

10. Сиденко В.П. Кузнецов А.В. Эколого-санитарные стандарты безопасности мореплавания [Текст]: учебное пособие В.П. Сиденко, А.В. Кузнецов– Одесса «Феникс», 2004. – 56с.: ил.

11. Экология [Текст]: учебник / Г.В. Тягнунов, Ю.Г. Ярошенко. – М.: КноРус, 2016. – 304с.

Интернет-ресурс:

12. Биологическое действие радиации [Режим доступа]: bargu.by/67-biologicheskoe-dejstvie-radiacii.html

13. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды... [Режим доступа]: pandia.ru/365771/

14. Рабочая программа «Экология питания» [Режим доступа]: <https://www.prodlenka.org>

15. Экология и здоровье человека [Режим доступа]: studopedia.ru/1...leksiya--ekologiya...cheloveka.html.

16. Декларация конференции ООН по окружающей среде и ее развитию [Режим доступа]: un.org/Документы/decl_conv/declarations...

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, устного фронтального опроса, а также выполнения обучающимися заданий аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ и зачёт.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Показатели оценки
Знания:		
- стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность;	- практические занятия 1, 4, 5; - аудиторные самостоятельные работы описание и анализ факторов влияющих на питание человека; - работа с основными понятиями, с которыми обучающиеся встретятся в повседневной жизни, изучение методов анализа, сравнения и описания; - иметь представление о разнообразии продуктов питания, согласно широты или региона; - ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов; - изучение экологических факторов и их влияния на организмы; - подготовка к другим формам контроля;	- выполнение тестовых заданий на выбор ответов; - составление схем и таблиц с использованием учебного материала или поиск информации с использованием интернет-ресурсов;
- основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека;	- практическое занятие 5; - аудиторные самостоятельные работы, формулировка основных понятий и толкование слов в своем понимании; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - ознакомление с болезнями человека, их причинами и профилактикой; - изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале; - нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде; - ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения; - внеаудиторные самостоятельные работы; - подготовка к другим формам контроля;	- характеризовать пищевые добавки и определение их влияния на организм при чрезмерном употреблении; - выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм и продукты питания; - решение экологических задач;

<p>- химический состав продуктов питания и его значение для организма;</p>	<p>- практические занятия 1, 5; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о составе продуктов питания и их пищевую ценность; - аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - подготовка к другим формам контроля;</p>	<p>- по этикетке определяет уровень пищевой ценности продуктов питания; - грамотно заполняет таблицу; - умеет грамотно ставить и задавать вопросы;</p>
<p>- правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания;</p>	<p>- практические занятия 2, 3, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о принципах составления суточного пищевого рациона; - ознакомление с научными обоснованиями рекомендаций по питанию; - характеристика болезней, связанных с недостаточным питанием; - анализ и описание влияния на организм переизбытка или недостатка витаминов и минеральных веществ; - подготовка к другим формам контроля;</p>	<p>- грамотно составляет свой пищевой рацион с учетом корзины продуктов; - самостоятельно корректирует свое питание; - условно может определить тип болезни и оказать доврачебную помощь; - грамотно выполняет аудиторные самостоятельные работы;</p>
<p>- физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений.</p>	<p>- практические занятия 2, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о продуктах питания других стран и ближних регионов; - аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы, составление схем; - описание видов отравлений согласно характеристики; - оказание первой доврачебной помощи; - подготовка к другим формам контроля;</p>	<p>- самостоятельно ведет контроль за своим питанием; - оказывает доврачебную помощь при отравлениях; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>
<p>Умения:</p>		
<p>- устанавливать причинно-следственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека;</p>	<p>- выполнение аудиторных самостоятельных работ: заполнение таблицы, составление схем передача энергии в организме человека и экосистемах; - решение физиологических и биологических задач; - обоснованные ответы на устный фронтальный опрос при рефлексии в ходе закрепления изученных тем; - выполнение тестовых заданий на сопоставление изменений и факторов, оказавших влияние; изменения, отразившиеся на организмах и их проявление; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных самостоятельных работ; - изучение экологических факторов и их влияния на организмы - подготовка к дифференцированному зачету;</p>	<p>- излагают свои мысли и готовы работать коллективно; - четкость и последовательность в ходе выполнения практических работ; - ответы имеют логическое объяснение; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>
<p>- проводить исследования качества продуктов питания и составлять, анализировать, корректировать рацион питания;</p>	<p>- выполнение заданий на вычисление энергетической ценности продуктов питания; - выполнение заданий на математический расчет энергетической ценности продуктов питания; - использование интернет-ресурсов по расчету коллажа; - подготовка к дифференцированному зачету;</p>	<p>- умеют читать и анализировать состав продуктов по этикеткам; - умеют составлять рацион своего питания или частично корректировать; - грамотно используют интернет- ресурсы для расчета калорий; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе</p>

		обучения;
- выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности; анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности;	- практический анализ широко используемых продуктов питания; - влияние факторов на хранение продуктов питания в зависимости от широты и региона; - проведение анализа традиционной кухни народов мира и современное питание; - подготовка к дифференцированному зачету;	- проводят анализ продуктов питания, указывают его пищевую ценность; - выполняют практические задания обдуманно и дают полное объяснение поставленной задаче; - определяют условно вид алиментарной недостаточности;
- характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их действие на организм;	- анализ широко используемых пищевых загрязнителей; - определение ценности использования ГМО и его влияние на организм; - подготовка к дифференцированному зачету;	- дают обоснованный грамотный ответ; - контролируют свое питание и окружающих; - координируют свои действия с другими участниками общения;
- характеризовать основные типы пищевых отравлений.	- выполнение тестовых заданий; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных - подготовка к дифференцированному зачету;	- высказывают свою точку зрения на поставленную проблему; - умеют грамотно ставить и задавать вопросы - координируют свои действия с другими участниками общения - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели освоения результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития;	- находит источники информации по конкретному вопросу, - извлекает и систематизирует информацию по основным источникам, - обобщает на основе найденной и проанализированной информации демонстрирует эффективный поиск необходимой информации, - умеет пользоваться табличными данными, - использует сеть интернет для быстрого доступа к научным данным, - использует информацию на бумажных носителях, отбирает информацию из научного текста, применяет полученные знания в измененной ситуации, - обосновывает выбор оптимальности и научности необходимой информации и применения современных технологий ее обработки, - использует различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач и углубления профессиональных знаний в области судовождения, - обрабатывает и структурирует информацию при подготовке к учебным: лекционным и самостоятельным работ по дисциплине Экология питания;	- оценка результатов по отчету о выполнении аудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования в ходе учебных занятий при выполнении проверочных работ (10-15мин.), - оценка за составление опорного конспекта с использованием учебного материала, - оценка за устный опрос в индивидуальной и групповой форме, - взаимопроверка знаний в ходе заполнения таблицы с использованием электронных и бумажных источников информации, - оценка результатов индивидуального собеседования о применении теоретических знаний в практической деятельности.

ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста, - демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, - умеет отделять главную информацию от второстепенной, - читает и строит графики всевозможных химических, экологических и биологических процессов, производит вычисления при помощи калькулятора; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание при решении ситуационных задач профессиональной направленности - оценка в ходе выполнения тестовых заданий - оценка выполненного аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ: рефератов, докладов, сообщений и создания электронных презентаций.
ОК 6. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;	<ul style="list-style-type: none"> - использует особенности личности для групповой работы; - высказывает свою точку зрения на поставленную проблему; - распределяет роли ответственности за результат выполненной работы, - осуществляет контроль за выполненной группой работ и вносит коррективы, - умеет грамотно ставить и задавать вопросы, - координирует свои действия с другими участниками общения, - способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение, - умеет воздействовать на партнера общения. - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с членами экипажа судна при прохождении производственной практики, - понимает и четко представляет, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих, - соблюдает принципы профессиональной этики, 	<ul style="list-style-type: none"> - текущее наблюдение при выполнении индивидуальных заданий - устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса, дискуссии, - текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий и лабораторных работ, - итоговый контроль в виде других форм контроля.
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет достижения Экологии питания, определяет как повлияли на качество организации перевозок груза и управление на транспорте, - анализирует направления развития речного флота с учетом изобретений в области техники и технологий, приводит произвольные примеры использования экологии в профессии, - способность к пониманию и применению инноваций в области эксплуатации судовых энергетических установок, - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения задач индивидуальной или групповой форме работы, самоконтроль, - оценка устных ответов, обучающихся в виде устного опроса, - оценка результатов аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования при тематическом или комплексном зачете, - оценка по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - применяет полученные знания в любой ситуации, связанной с профессиональными задачами - проявляет интерес к будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка устных ответов обучающихся, - оценка по результатам промежуточной аттестации в форме защиты индивидуальной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - умеет организовывать рабочее место - самостоятельно и верно называет цель деятельности - разбивает свою цель на задачи, - демонстрирует выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении аудиторной и внеаудиторной работы, тестирования, - оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении внеаудиторной работы, при промежуточной аттестации, написании информационных сообщений
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями - определяет проблемы в профессиональной ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов устного опроса по разделам № 1 и 2 - оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценки
	- планирует поведение в проблемных ситуациях	внеаудиторной работы, написании сообщений
ЛР4	- способен понимать и применять инновации в области будущей профессии, - применяет полученные знания в любой ситуации, связанной с профессиональными задачами	- самооценка при выполнении самостоятельных работ, – - оценка устных ответов, обучающихся по темам и решения практических ситуаций
ЛР10	- выполняет конкретный вид работ, решая поставленную проблему, - способен применять инновации в области будущей профессии.	– оценка на практических занятиях и при выполнении работ во время производственной практики с учетом пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей по профессии