

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области  
высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»  
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ  
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** Повар <---> Кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 7  
от «31» марта 2021 г.  
Председатель методического  
объединения  
*Манжурова Т.Е.*  
«31» марта 2021г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО  
«АГАСУ»  
*В.Г. Кузнецова*  
«26» апреля 2021г.

Составитель: преподаватель *Е.А. Пшатова*

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2021-2025 уч.год

Согласовано:  
Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» *Ю.И. Кондратьева*  
Библиотекарь: *Т.Е. Манжурова* /Манжурова Т.Е./  
Заместитель директора по УПР *Н.А. Стрелкова* /Стрелкова Н.А./  
Специалист УМО СПО *М.К. Гильманова* /Гильманова М.К./

Рецензент:

*М.К. Гильманова*  
(должность, место работы)  
подпись

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО

*А.Г. Гильман*  
Подпись  
И.О.Фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.....	4
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	6
2.1. Объём дисциплины и виды учебных занятий.....	6
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	11
3.1. Образовательные технологии.....	11
3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
3.3. Информационное обеспечение обучения.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места..

## 1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию,	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
OK 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
OK 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
OK 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
OK 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
OK 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

#### **2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы(всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
контрольные работы	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения											
1	2	3	4											
<b>Тема 1.</b> <b>Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Пищевые вещества:вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td><td>Энергетическая ценность пищевых продуктов</td><td>1</td><td></td></tr> </table> <b>Лабораторные занятия</b> <b>Практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	1	Пищевые вещества:вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	2	2	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		3	4			
1	Пищевые вещества:вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	2											
2	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1												
<b>Тема 2.</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Классификация продовольственных товаров.</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td><td>Качество и безопасность продовольственных товаров.</td><td>1</td><td></td></tr> </table> <b>Лабораторные занятия</b> <b>Практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	1	Классификация продовольственных товаров.	1	2	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1		2				
1	Классификация продовольственных товаров.	1	2											
2	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1												
<b>Тема 3.</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td><td>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</td><td>1</td><td></td></tr> </table> <b>Лабораторные занятия</b> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</td><td>2</td></tr> </table> <b>Практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	2	2	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		1	Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	4	
1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	2											
2	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1												
1	Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2												
<b>Тема 4</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Условия и сроки хранения зерновых товаров</td><td>2</td><td></td></tr> </table> <b>Лабораторные занятия</b> <table border="1"> <tr><td>2</td><td>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</td><td>3</td></tr> </table> <b>Практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2	2.	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2		2	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	3	7	
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2											
2.	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2												
2	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	3												
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к</td><td>2</td><td></td></tr> </table>	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2		7								
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2												

товаров		качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		2
	2.	Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
		<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	3	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	3	
		<b>Практические занятия</b>	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	7	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
	2	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
		<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	4	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	3	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
		<b>Содержание учебного материала</b>	7	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	2
	2	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
		<b>Лабораторные занятия</b>	3	
	5	Органолептическая оценка качества мяса	2	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов.	1	2,3
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	3	Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров.	1	
		<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	6	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных	2	2

<b>и вкусовых товаров</b>	продуктов		
	2 Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Дифференцированный зачёт.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
	<b>Всего</b>	<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

#### **3.1 Образовательные технологии.**

1. Групповые технологии.
2. Традиционные технологии (классно-урочная система)

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров в наличии имеется учебный Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

- 1.. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в министерстве России 29.09.2015 № 30023).
- 2.Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2018г. – 305с.;
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь –М.:Издательский центр «Академия», 2018г. –158с.;

**Дополнительные источники:**

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10с.

**Отечественные журналы:**

- 1.«Питание и общество».

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://academia.moscow/catalogue/5198/94383/> 2014 г;
- Товароведение пищевых продуктов
2. <http://academia.moscow/catalogue/5198/164328/>2015 г.
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

6. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Электронно-библиотечные системы:**

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )
2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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.

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Формы и методы оценки</b></i>
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</i>	<i><b>Текущий контроль при проведении:</b></i> -письменного/устного опроса;  <i><b>Промежуточная аттестация</b></i> в форме дифференцированного зачета

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	адекватность применения профессиональной терминологии	
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</i>	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
ПК 1.1.-1.4. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; знание ассортимента, товароведных характеристик, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, умения оценивать условия и	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач  Дифференцированный зачет

	организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	
ПК 2.1. -2.8 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; знание ассортимента, товароведных характеристик, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, умения оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач  Дифференцированный зачет
ПК 3.1. -3.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; знание ассортимента, товароведных характеристик, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, умения оценивать условия и организовывать хранение	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач  Дифференцированный зачет

	продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	
ПК 4.1. – 4.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; знание ассортимента, товароведных характеристик, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, умения оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач  Дифференцированный зачет
ПК 5.1. -5.5. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умение проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; знание ассортимента, товароведных характеристик, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, умения оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач  Дифференцированный зачет

	факторами (ХАССП);	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Умение распознавать задачу и/или проблему, анализировать и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, составлять план действия, определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умение определять задачи поиска, необходимые источники информации, планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умение организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<p>Наблюдение в процессе образовательной деятельности</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 6 Проявлять	Проявление	Наблюдение в процессе

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	гражданско-патриотической позиции, определение общечеловеческих ценностей, Следование правилам поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности; определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	Наблюдение в процессе образовательной деятельности Дифференцированный зачет

	<p>деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p>	
--	---	--