

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**обще профессиональный цикл**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Семилуки  
2019

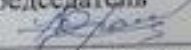
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Воронкова Юлия Викторовна, преподаватель ГБПОУ ВО «СПК»

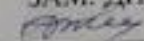
**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Председатель

 Ю. А. Корсакова  
Протокол № 11 « 12 » 06 2019 г.

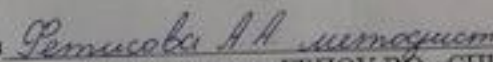
**УТВЕРЖДАЮ**

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

 Л. В. Соломина  
« 29 » 06 2019 г.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза  
Техническая экспертиза

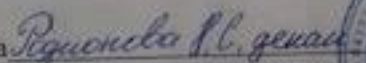
 Ремисова А.А. методист  
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

 Коронова Ю.В. преподаватель  
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза

 Радонова В.В. декан  
ФИО, должность, полное наименование: ОУ СПО и/или ВПО

факультета экономики и управления,  
зав. кафедрой сервиса и ресторанного  
бизнеса, д.т.н., профессор ФГБОУ ВО... ВТЭИ



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	9
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15
5. Приложение 1	16
6. Приложение 2	17
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	18

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

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	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	<p>ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p>

	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

#### Вариативная часть – не предусмотрена

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	34
в том числе:	
лекции	20
уроки	2
лабораторные занятия	8
практические занятия	4
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2
Подготовка докладов и сообщений	
Форма аттестации по семестрам: 2 семестр – <b>дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров</b>		<b>20</b>
<b>Тема 1.</b> Классификация продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 <b>Введение.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка докладов и сообщений</p>	2  1
<b>Тема 2.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 <b>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Методы контроля качества, безопасности овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p><b>Лабораторное занятие №1. Органолептическая оценка качества корнеплодов.</b> Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка докладов и сообщений</p>	2  2  1
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 <b>Кулинарное назначение зерновых товаров.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Методы контроля качества, безопасности зерновых товаров</p>	2

	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие №2 Органолептическая оценка качества продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика товаров животного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>1 Кулинарное назначение молочных товаров, мяса и мясных продуктов, рыбы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования. Условия и сроки хранения. Методы контроля качества, безопасности животного сырья</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие №3. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>1 Кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения. Методы контроля качества, безопасности сырья</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие №4. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания</b>		<b>14</b>
<b>Тема 2.1</b> Организация складского и товарного соседства	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>1 Товарные потери: виды, разновидности, процессы, вызывающие порядок их списания. Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения и способах размещения продовольственных товаров.</b>	<b>4</b>
	<b>2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Контроль расхода продуктов на производстве. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве</b>	

	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов.	<b>2</b>
<b>Тема 2.2</b> Организация труда и система управления складскими помещениями	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	<b>1</b> <b>Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.</b> Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников	
	<b>2</b> <b>Виды складских помещений и требования к ним.</b> Назначение складских помещений. Состав и площади складских помещений. Требования внутренней планировки складских помещений. Объемно-планировочные требования. Санитарно-гигиенические требования.	
	<b>3</b> <b>Основные виды холодильных способов обработки.</b> Охлаждение пищевых продуктов. Замораживание пищевых продуктов. Отепление и размораживание пищевых продуктов	
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>36</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы требует наличие учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места (по количеству обучающихся);
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал и др;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- линейки;
- ножи.

Технические средства:

- компьютер;
- мультимедийным проектором;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, электронных ресурсов)

#### **Печатные издания:**

1. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 280 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

### Электронные издания (электронные ресурсы):

1. 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/)
2. 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/)
3. 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/)
4. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 156с. – (СПО) – Электронный ресурс ЭБС «Знаниум»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      -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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, сообщений)                      -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
<p><b>Умения:</b>                      -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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д. -                      Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.                      Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических и лабораторных занятиях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-при решении ситуационных задач,  -при подготовке докладов и сообщений;  - при проведении промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. 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	



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Общие и профессиональные компетенции	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Учебный проект по теме: «Состояние рынка продовольственных товаров»
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Учебный проект по теме: «Качество и безопасность продовольственных товаров»
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Выполнение индивидуального проекта, по органолептической оценке, качества пищевых продуктов
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Групповое обсуждение вопроса фальсификации и методов контроля качества сырья
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Технологии разноуровневого обучения, дифференцированный подход к выполнению индивидуальных заданий
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Групповое обсуждение вопроса фальсификации и методов контроля качества сырья
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Учебная дискуссия на тему: «Состояние рынка продовольственных товаров»
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Просмотр и обсуждение видеофильма: «Технологический процесс производства масел», «Современные методы производства кондитерских изделий»
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Технологии разноуровневого обучения, дифференцированный подход к выполнению индивидуальных заданий
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	Анализ и решение производственных ситуаций по приемке сырья на предприятиях общественного питания Групповое обсуждение вопроса фальсификации и методов контроля качества сырья

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ  
ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	