

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

2022г.

ОДОБРЕНА
Методическим объединением
профессионального цикла
Протокол № 7
от «31» марта 2022 г.
Председатель методического
объединения
Манжурова Т.Е.
«31» марта 2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «21» апреля 2022 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»
Кузнецова В.Г.
«21» апреля 2022г.



Составитель: преподаватель Пшатова Е.А. /Пшатова Е.А./

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 2022-2026 уч.год
С учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

Рецензент:
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» Таманова Я.Я. /преподаватель спец. дисциплин
(должность, место работы)
Таманова Я.Я.
подпись

Принято УМО СПО:
Начальник УМО СПО Гельван А.П. /А.П. Гельван
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	<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,</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>необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые 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>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. 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	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
ОК 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
ОК 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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы(всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	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	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация продовольственных товаров.	1	2
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	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	
	Лабораторные занятия	2	
	1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		
	Практические занятия	-	
Самостоятельная работа	-		
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	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	
	Лабораторные занятия	3	
	2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Практические занятия	-	
Самостоятельная работа	-		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных	Содержание учебного материала	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		
	Лабораторные занятия			-	
	3	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	3		
	Практические занятия			2	
	Самостоятельная работа			2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала			7	
	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		
	Лабораторные занятия			-	
	4	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	3		
	Практические занятия			-	
	Самостоятельная работа			-	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала			7	
	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		
	Лабораторные занятия			3	
	5	Органолептическая оценка качества мяса	2		
	Практические занятия			-	
	Самостоятельная работа			-	
Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала			6	
	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		
	Лабораторные занятия			-	
	6	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2		
	Практические занятия			-	
	Самостоятельная работа			-	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских	Содержание учебного материала			4	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных	2	2	

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

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 «Товароведения 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 миноясте 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.: Стандартиформ, 2014. - III, 8с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 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/
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/
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/

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.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>

<p>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><i>адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	
<p>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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<p>ПК 1.1.-1.4. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p>	<p>Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных и практических занятий; решение профессиональных задач</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	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.	<p>Умение определять задачи поиска, необходимые источники информации, планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<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.	<p>Умение излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<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 объяснить 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

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