

**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.  
Библиотекарь: Манжурова Т.Е.  
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО Подольская М.Б.

Рецензент:

ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» преподаватель спец. дисциплины  
(должность, место работы)

Таманова Я.Я.  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Гельван А.П.  
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
<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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</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	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Классификация продовольственных товаров.	1	2
	2   Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</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	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	
	1   Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	-		
<b>Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</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	
	<b>Лабораторные занятия</b>	3	
	2   Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	-		
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1.   Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2	



<b>товаров</b>		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>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
	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>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
	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>Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	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>			-	
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
	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 «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/](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.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</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;	<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>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>-письменного/устного опроса;</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <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><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<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;	
--	--	--