

«Кисловодский Государственный многопрофильный университет»

УТВЕРЖАЮ
Директор ГВЦЮУ
В.А. Вин
31 августа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Бакулина Татьяна Николаевна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты 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 ПК 6.1-6.6	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, 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).	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. 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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования

	Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
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)	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

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	демонстрировать умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	84
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>
1	2		3
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2
	1	Основные принципы товароведения продовольственных товаров	
	2	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Виды и сорта.	
Тема 2. Оценка качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2
	1	Показатели качества пищевых продуктов. Условия и сроки хранения пищевых продуктов	
	2	Научный системный подход к управлению безопасностью продукции НАССР	
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	Презентация по теме: «Маркировка пищевых продуктов».		
Тема 3. Товароведная характеристика свежих овощей.	Содержание учебного материала		18
	1	Характеристика картофеля, пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	2	Характеристика моркови, свеклы пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	3	Характеристика луковых овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	4	Характеристика капустных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	5	Характеристика томатных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	6	Характеристика салатно-шпинатных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	7	Характеристика десертных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	8	Характеристика пряных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	9	Характеристика тыквенных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	

	10	Характеристика бобовых овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	11	Характеристика экзотических овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	12	Характеристика семечковых плодов их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	13	Характеристика косточковых плодов их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	14	Характеристика субтропических и тропических плодов экзотических плодов их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	15	Характеристика ягод их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	16	Характеристика орехоплодных их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	17	Характеристика грибов их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	18	Характеристика квашеных овощей и грибов, сушение плоды, овощи, грибы. консервированные плоды, овощи, быстрозамороженные ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	Тематика практических работ:		2
	Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка их качества		
	Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся:		6
	Реферат по теме: «Значение плодоовощных продуктов в питании».		
	Реферат по теме: «Грибы съедобные и ядовитые».		
Тема 4. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных товаров	Содержание учебного материала		6
	1	Молоко, сливки товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка.	
	2	Кисломолочные продукты, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения.	
	3	Пищевые жиры и масла. Масло коровье товароведная характеристика ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения.	
	4	Растительные масла, животные топленые жиры, модифицированные жиры. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения.	
	5	Сыры сычужные и твердые, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения.	

	6	Яйцо и яичные товары, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения	
	Тематика практических работ:		6
	Изучение ассортимента и оценка качества молока		
	Органолептическая оценка качества молочных товаров		
	Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества.		
	Органолептическая оценка пищевых жиров. растительных жиров		
	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сычужных сыров		
	Определение свежести и категории яиц		
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание учебного материала		6
	1	Товароведная характеристика рыбных товаров Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения рыбы свежей, охлажденной.	
	2	Товароведная характеристика мороженой рыбы, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка	
	3	Товароведная характеристика соленой рыбы, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка	
	4	Товароведная характеристика вяленой, сушеной, копченой рыбы ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка	
	5	Товароведная характеристика балычных изделий, консервов, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка	
	6	Товароведная характеристика икры, нерыбных продуктов моря, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка	
	Тематика практических работ		2
	Изучение ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов		
	Изучение ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных пресервов		
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Реферат по теме: «Морепродукты виды использование в средиземноморской кухне».		
Тема 6 Товароведная характеристика мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала		6
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, мяса говядины, свинины, баранины.	
	2	Товароведная характеристика мясных товаров, субпродуктов требования к качеству, условия хранения.	
	3	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, домашней птицы.	
	4	Товароведная характеристика мясных товаров из птицы, требования к качеству, условия хранения	

	5	Товароведная характеристика мясных колбасных изделий, мясо копчёностей Требования к качеству, условия хранения	2
	6	Товароведная характеристика мясных консервов. Требования к качеству, условия хранения	
	Тематика практических работ		
	Ознакомление с ассортиментом и показателями качества колбасных изделий.		
	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мясных консервов		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Реферат по теме: «Значение мясных товаров в питании человека».		
Тема 7. Товароведная характеристика зерна, зерновых товаров	Содержание учебного материала		4
	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	Товароведная характеристика различных видов макаронных изделий. Требования к качеству, условия хранения кулинарное назначение	
	3	Товароведная характеристика различных видов муки. Требования к качеству, условия хранения кулинарное назначение	
	4	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия хранения	
	Тематика практических работ:		4
	Ознакомление с ассортиментом круп и их качества по стандарту		
	Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом.		
	Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и их качества по стандарту		
	Изучение ассортимента и оценка качества различных видов хлеба органолептическим методом.		
Тема 8. Товароведная характеристика крахмал, сахар, кондитерских изделий, вкусовые продукты.	Содержание учебного материала		4
	1	Товароведная характеристика крахмала требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
	2	Товароведная характеристика сахара требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
	3	Товароведная характеристика повидла, джема, какао порошок требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
	4	Товароведная характеристика вкусовых продуктов требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
Тема 9. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		2
	1	Дрожжи пекарские их характеристика назначение. Оценка их качества по органолептическим показателям.	

хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей	2	Разрыхлители пекарские их характеристика назначение. Оценка их качества по органолептическим показателям. Желирующие вещества, пищевые красители.	
Дифференцированный зачет			2
Всего:			84

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия помещения: кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров».

Оснащение кабинета:

Стол преподавателя – 1 шт.,

Стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт.,

Стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Натуральные образцы по товароведению.

Технические средства обучения:

Телевизор TCO – 1шт.,

КомпьютерIMANGO-1шт.,

Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

3. 2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания

1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.

Электронные издания:

1. 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>
2. 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>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. 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/
6. 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/
7. 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/

Интернет-ресурсы:

1. Ресурсы электронной библиотеки <https://znanium.com>
2. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-t...>
3. <http://www.znaytovar.ru/s/Tovarovedenie.html>
4. <http://www.univerlib.ru/book/tovarovedenije-prodovolystvennyh-tovarov-59.html>
5. <http://www.cross-kpk.ru/IMS/12/html/хранение.HTML>

Дополнительные источники:

1. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 400 с.
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
3. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Л.С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск: Выш. шк., 2015. – 416 с.
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учеб. пос. / Л.А. Галун и др.; под общ. ред. Л.А. Галун. - Минск: Выш. шк., 2015. - 254 с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 592 с.
6. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В. И. Криштафович, И. А. Жебелева, В. И. Заикина, О. В. Памбухчиянц; под ред. проф. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 184 с.
7. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.
8. Микулович, Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.С. Микулович, Д.П. Лисовс.
9. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 400 с.
10. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.
11. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 328 с.

3.3 Используемые активные образовательные технологии:

В соответствии с частью 1 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация должна предусматривать при реализации среднего профессионального образования использование в образовательном процессе различных образовательных технологий.

Вид занятия*	Используемые активные образовательные технологии
Л, У	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i>); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ПР	Уроки-соревнования, деловые игры ,технология контекстного обучения (разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации, психологические и иные тренинги.
ЛР	Работа в парах, в тройках, частично-поисковая и исследовательская технологии, проектная технология, обсуждение видеофильмов
СР	Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология

Л – ЛЕКЦИИ, У -УРОКИ, ПР – ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, ЛР-ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ,
СР- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</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 продуктов</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 2. 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	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	Знание ассортимента пищевого сырья, продуктов, 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 ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. проводить органолептическую	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины; тестирование; устный опрос; самооценка и взаимооценка; оценка результатов выполнения лабораторных и практических заданий.

	<p>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>	
--	---	--