

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н. Михайлян  
28 июня 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

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 КГМ

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 № 11 от 28.06.2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 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 (ПШКРС), 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	<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 ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p>

	<p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>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</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>

	<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
ОК 11.	<p>демонстрировать умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общий объем образовательной нагрузки</b>	<b>84</b>
<b>Всего объем образовательной нагрузки</b>	<b>76</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>16</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>60</b>
в том числе:	
<b>уроков</b>	<b>44</b>
<b>лабораторные занятия и практические занятия</b>	<b>16</b>
практические занятия	<b>8</b>
в форме практической подготовки	<b>8</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>8</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1	Основные принципы товароведения продовольственных товаров		
<b>Тема 2.</b> Оценка качества пищевых продуктов	2	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Виды и сорта.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Показатели качества пищевых продуктов. Условия и сроки хранения пищевых продуктов		
	2	Научный системный подход к управлению безопасностью продукции НАССР		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Презентация по теме: «Маркировка пищевых продуктов».			
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика свежих овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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, десертных овощей пищевая ценность	<b>18</b>	



	ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
7	Характеристика тыквенных овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
8	Характеристика бобовых овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
9	Характеристика пряных овощей, пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
10	Характеристика фруктов, их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
11	Характеристика ягод их 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 орехоплодных их пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
16	Характеристика экзотических овощей пищевая ценность ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
17	Характеристика квашеных овощей, быстрозамороженных товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
18	Характеристика грибов, сушение плоды, овощи, грибы, консервированные плоды, овощи, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения		
<b>практические занятия</b>		<b>1</b>	ОК 01-07, 09, 10
Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка их качества			ПК 1.1-1.5
<b>в форме практической подготовки</b>		<b>1</b>	ПК 2.1-2.8
Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту			ПК 3.1-3.5
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>6</b>	ПК 4.1-4.5
Реферат по теме: «Значение плодоовощных продуктов в питании».			ПК 5.1-5.5
Реферат по теме: «Грибы съедобные и ядовитые».			ПК 6.1-6.6

<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1	Молоко, сливки товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка.	<b>4</b>	
	2	Кисломолочные продукты, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, товароведная		
	3	Пищевые жиры и масла. Масло коровье, растительное масло товароведная характеристика ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения.		
	4	Сыры сычужные и твердые, яйцо и яичные товары, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения.		
	<b>практические занятия</b>		<b>3</b>	
	Изучение ассортимента и оценка качества молока			
	Органолептическая оценка качества молочных товаров			
	Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества.			
	<b>в форме практической подготовки</b>		<b>3</b>	
	Органолептическая оценка пищевых жиров. растительных жиров			
Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сычужных сыров				
Определение свежести и категории яиц				
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1	Товароведная характеристика рыбных товаров Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения рыбы свежей, охлажденной.	<b>6</b>	
	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 и ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка		
	5	Товароведная характеристика балычных изделий, копченой рыбы консервов, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка		
	6	Товароведная характеристика икры, нерыбных продуктов моря, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковка		
	<b>практические занятия</b>		<b>1</b>	
	Изучение ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов			
	<b>в форме практической подготовки</b>		<b>1</b>	
Изучение ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных пресервов				

	органолептическим методом		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
	Реферат по теме: «Морепродукты виды использование в средиземноморской кухни».		
<b>Тема 6</b> Товароведная характеристика мяса и домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1   Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, мяса говядины, свинины, баранины.	<b>6</b>	
	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 копченостей Требования к качеству, условия хранения		
	6   Товароведная характеристика мясных консервов. Требования к качеству, условия хранения		
	<b>практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Ознакомление с ассортиментом и показателями качества колбасных изделий.		
	<b>в форме практической подготовки</b>	<b>1</b>	
	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мясных консервов органолептическим методом		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
Реферат по теме: «Значение мясных товаров в питании человека».			
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика зерна, зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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	<b>2</b>	
	2   Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия хранения		
	<b>практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с ассортиментом круп и их качества по стандарту		
	Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом.		
	<b>в форме практической подготовки</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и их качества по стандарту		
Изучение ассортимента и оценка качества различных видов хлеба органолептическим			

	методом.		
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика крахмал, сахар, кондитерских изделий, вкусовые продукты.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Товароведная характеристика крахмала, сахара требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
	2	Товароведная характеристика повидла, джема, какао порошок, вкусовых продуктов требования к качеству, условия хранения. Оценка качества по органолептическим показателям.	
			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Дрожжи пекарские их характеристика назначение. Оценка их качества по органолептическим показателям.	
	2	Разрыхлители пекарские их характеристика назначение. Оценка их качества по органолептическим показателям. Желирующие вещества, пищевые красители.	
			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
<b>Экзамен</b>			<b>8</b>
<b>Всего:</b>			<b>84</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

«Лаборатория товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя

Стол– 1

Стул-1

Столы для обучающихся-13

Стулья для обучающихся -26

Доска учебная -1,

Шкаф для методпособия,

Наглядные пособия.

**Технические средства обучения:** Телевизор TCL-1, ПК-1шт. Системное программное обеспечение –Windows 8; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ LibreOffice, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru),

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-t...>

<http://www.cross-kpk.ru/IMS/12/html/хранение.HTML>

#### Основной источник

Товароведение пищевых продуктов А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина  
Москва • Юрайт • 2023- 241с.

#### Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.

#### Электронные издания:

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-potrebitejskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/)

### 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 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 ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и</p>

		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	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

	<p>профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>демонстрировать умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.1-6.6</p>	<p>Знание ассортимента пищевого сырья, продуктов, 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> <p>ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p>	<p>Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации;</p> <p>интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины;</p> <p>тестирование;</p> <p>устный опрос;</p> <p>самооценка и взаимооценка;</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторных и практических заданий.</p>

	<p>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>	
--	--	--