

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

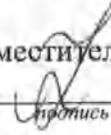
Канск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 44898 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017г)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

Разработчик: преподаватель: Мельникова Т.А.

РАССМОТРЕНА
на заседании
МК Общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 4
от « 18 » 06 2022 г.
Председатель  Н.В.Сивонина
подпись

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 О.А.Рейнгардт
подпись
« 07 » 09 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание программы учебной дисциплины	7
3.Условия реализации программы учебной дисциплины	12
4.Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Место учебной 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 дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.	ОП 05. Основы калькуляции и учёта	ОП.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

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	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.
	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>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).</p>	<p>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</p>
	<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>
	<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>
	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
	<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>
	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
	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
	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

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
	У- соблюдать условия и организовывать хранение пряностей с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); З- условия и хранение пряностей с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Тема 2.1. Правила использования пряностей	18	Письмо – запрос И.П.Фёдоров ООО «Ресторатор» р-ан «Перчини»
	З- ассортимент, товароведную характеристику пряностей и приправ У- осуществлять подбор пряных	Тема 2.2. Использование приправ и пряностей	14	Письмо – запрос ООО «Ресторатор» р-ан «Перчини»

	букетов для приготовления сложных блюд в ресторанной кухне			
	Итого		32	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	67
Самостоятельная учебная работа	1
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	66
теоретическое обучение	50
Практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме диф. зачёта в 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1 Раздел. Состав пищевых продуктов- 30 час.				
	Содержание учебного материала	30		4
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы.			
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Классификация продовольственных товаров.			
Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	3	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов продуктов их переработки 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки			
	Тематика лабораторных и практических занятий	1		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №1 3 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	3	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп Кулинарное назначение зерновых товаров.			

	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров.			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных и практических занятий	1		ОК 1-7,9,10
	Практическое занятие №2 3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молочных товаров			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молочных товаров			
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров			
	Тематика лабораторных и практических занятий	1		
	Практическое занятие №3 4 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы.			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбных продуктов			
	Тематика лабораторных и практических занятий	2		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятие №4 3. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 4. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика мяса и мясных	Содержание учебного материала	4	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.			
	2-3 Кулинарное назначение мяса.			

продуктов				ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №5	1		
	4. Органолептическая оценка качества мяса	2	2	
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	3	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. назначение пищевых жиров.			
	Тематика практических занятий	1		
	Практическое занятие №6	1	2	
	3. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.			
Тема 1.9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	5	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.			
	3-4 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.			
	Тематика практических занятий	1		
	Практическое занятие №7	1	2	
	5 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
2 Раздел. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ- 37 час.				
Тема 2.1. Правила использования пряностей	Содержание учебного материала	21	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1-2 Правило использования пряности - нейтролизатора			
	3. Правило соли и сахара			
	4. Правило «плохой пряности»			
	5.Правило соли			
	6. Готовые молотые специи			

	7 Сочетание приправ и пряностей			
	8-9. Приправы в целом виде			
	10-11 Ароматические приправы			
	12-13. Ассортимент пряностей			
	14-15 Правила хранения			
	16-17. Условия хранения			
	Тематика практических занятий			
	18-21 Практическое занятие №8 Правила использования пряностей и приправ. Товароведная характеристика. Органолептическая оценка качества. Правила и сроки хранения.	4	2	
Тема 2.2. Использование приправ и пряностей	Содержание учебного материала	15	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1 Использование приправ и пряностей			
	2 Использование приправ для приготовления супов			
	3-4 Использование приправ и пряностей для приготовления блюд из птицы			
	5-6. Использование приправ и пряностей для блюд из рыбы			
	7-8 Использование приправ и пряностей для блюд нерыбных морепродуктов			
	9-10 Использование приправ и пряностей для блюд из дичи			
	11 Использование приправ и пряностей для блюд из грибов			
12-15 Правила использование приправ и пряностей в блюдах из рыбы, мяса, грибов и овощей. Сочетание между пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества. Правила и сроки хранения.	4			
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач и упражнений по образцу; Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	1		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Дифференцированный зачет 3 курс 6 семестр	1		
	Итого:	67		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в наличии: учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров», мастерских.

Оборудование учебного кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, изделий сложного ассортимента –И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова-Москва Издательский центр «Академия» 2017г

2. Охрана труда в организациях питания-В.М.Калинина; Москва Издательский центр «Академия» 2017г

3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко- Москва Издательский центр «Академия» 2017г

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., Электронное издание

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб.

- Сове-том 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/

3.2.2. Дополнительные источники

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2011. – 336 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из

расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует

области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения: 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</p> <p>Знания: 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;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>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: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Текущий контроль при проведении: опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (доклад-письменного/устного ов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>		<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет -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>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифф. зачете</p>