

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрено
на заседании цикловой (предметной)
комиссии сервисных дисциплин

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

Разработчик:
Краличкина А.Н., преподаватель

Разработана на основе ФГОС
СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
утвержденного приказом
Министерства образования и
науки Российской Федерации от
09 декабря 2016 г. № 1569,
примерной основной
образовательной программы

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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;	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;

	осуществлять контроль хранения 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 Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования 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	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной

	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации 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), 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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	114
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	16
самостоятельная работа	22
консультация	2
<i>промежуточная аттестация проводится в форме: - экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
1 семестр		
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2
	2. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	2
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов и маркировка	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	3. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	
	4. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2
	5. Особенности маркировки продовольственных товаров.	2
	6. Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров, анализ заявленной маркировки и проверка штрихового кода на упаковках продуктов питания.	2
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	
	7. Классификация продовольственных товаров.	2
	8. Качество и безопасность продовольственных товаров. <i>Самостоятельная работа обучающихся №1</i> Указать, к каким группам однородных продовольственных товаров относятся макароны, квашеная капуста, яблоки, пиво, чай, шоколад, торты, мороженное, колбаса, крабы, морская капуста. Ответ оформите в таблице.	2
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Содержание учебного материала</i>	
	9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2
	10. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ответ оформить в таблице.	2
	11. Практическое занятие №2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся №2</i> Составить схему классификации плодовоовощных товаров (свежих плодов и овощей) и выявите их классификационные признаки.	2
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	
	12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	13. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2
14. Практическое занятие №3. Ознакомление с ассортиментом муки, круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся №3</i> Составить схему классификации зерномучных товаров по характерным для них признакам	2
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	15. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	2
	16. Кулинарное назначение молочных товаров. Особенности, условия и сроки хранения молочных товаров.	2
	17. Практическое занятие №4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Изучить состояние рынка молочных товаров Чувашской Республики.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся №4</i> Изучить Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	2
	18. <i>Дифференцированный зачет</i>	2
Итого первый семестр		44
2 семестр		
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	19. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2
	20. Промышленная переработка рыбы, способы ее разделки, маркировка.	2
	21. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2
	22. Практическое занятие №5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки рыбных консервов, указанной на упаковке.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся №5</i> Сравнить пищевую ценность пресноводных и морских рыб. Подготовить презентацию «Нерыбное водное сырье».	2
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	23. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.	2
	24. Значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2
	25. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2
	26. Мясные субпродукты и способы их переработки. Значение в питании.	2
	27. Практическое занятие №6. Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, мясных полуфабрикатов.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся №6</i> Изучить ассортимент мясной продукции, вырабатываемой предприятиями системы Чувашпотребсоюза. Подготовить презентацию «Мясо домашней птицы».	2
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	28. Ассортимент и характеристика яиц и яичных продуктов.	2
	29. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов.	2
	30. Ассортимент и характеристика пищевых жиров.	2
	31. Кулинарное назначение, значение в питании, общие требования к качеству и хранению пищевых жиров.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся №7</i> Изучить классификацию яиц и яичных продуктов. Привести примеры маркировки.	2

	32. Практическое занятие №7. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся №8 Изучить Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»	2
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2
	33. Ассортимент и характеристика кондитерских товаров.	
	34. Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2
	35. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров.	2
	36. Значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2
	37. Практическое занятие №8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся №9 Составить схему общей классификации кондитерских товаров. Провести диагностику дефектов кондитерских изделий: жировое поседение, шоколадная моль, крошка печенья.	2
Тема 10. Вспомогательные продовольственные товары	38. Ассортимент вспомогательных продовольственных товаров.	2
	39. Классификация и назначение, способы применения вспомогательных продовольственных товаров.	2
	Самостоятельная работа обучающихся №10 Подготовка к экзамену.	2
	Консультация:	2
	Экзамен:	6
	Итого второй семестр	62

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- калориметр;
- линейки;
- ножи.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые источники

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : (в ред. от 01.07.2021) : [принят Государственной Думой 20 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2020) : [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции : Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ: (в ред. от 02.07.2021) : [принят Государственной Думой 19 июля 1995 года: одобрен Советом Федерации 15 ноября 1995 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О защите прав потребителей : Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 11.06.2021). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня

непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 2463. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. Приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2005-07-01 : (в ред. от 29.11.2012) / Госстандарт России, ИПК Издательство стандартов, 2004 г. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Основные источники

Голицына Г.Н. Товароведение непродовольственных товаров : курс лекций для сред. проф. образования / Г.Н. Голицына. - 3-е изд., испр. и доп. - Чебоксары : Единение, 2019. - 152 с.

Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Москва : КноРус, 2018. - 413 с.; **То же.** – 2021. – Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2021)

Дополнительные источники

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 288 с.

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 2 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 336 с.

Все о молоке, сыре и мороженом: газета. – Москва, 2019

Деловой вестник / Центросоюз России. - Москва, 2018 - 2020.

Интернет-ресурсы

Министерство экономического развития Российской Федерации : [официальный сайт]. – URL: <http://www.economy.gov.ru/mines/main> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

Минпромторг России : [официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации]. – URL: <http://www.minpromtorg.gov.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

Министерство экономического развития промышленности и торговли Чувашской Республики : [официальный сайт]. – URL: <http://economy.csp.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный

Учебно-методические источники

ЭБС Юрайт : Индивидуальная книжная полка преподавателя. – URL: <https://urait.ru/info/about-ikpp>

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: 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.</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;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Уметь: 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</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий -Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.