

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УТР

*Ю.А. Юшкова* Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Сомсикова А.В.. -преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ .**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>..... 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>.....7-10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>.....11-12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>.....13-16</b>

# **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);

*-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);*

*-определять стоимость хранения (WS);*

*-отчитываться за потери при хранении (WS);*

*-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);*

-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

*-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);*

*-виды товарных потерь и их актирование (WS);*

-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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
	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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>66</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Тема 1.</b> Товароведная характеристика зерномучных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 1-11 ПК 2.4-2.5 ПК 5.2-5.4
	1. Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия. Виды, отличительные особенности. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров. <i>Оформление документации при хранении</i>	2	2	
	2. Хлебобулочные изделия: основное и вспомогательное сырье хлебопечения, показатели качества, дефекты и болезни хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий		2	
	Практическое занятие № 2. <i>Расшифровка маркировки макаронных и хлебобулочных изделий</i>		2	
<b>Тема 2.</b> Товароведная характеристика плодоовощных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 2.2-2.3, 2.5 ПК 3.2-3.6
	1. Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных овощей, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей	2	2	
	2. Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих плодов. <i>Оформление документации по расходу и хранению</i>	3	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	Практическое занятие № 3. Идентификация ассортимента и оценка качества плодоовощных товаров		2	
	Практическое занятие № 4. <i>Расчёт нормируемых потерь плодоовощных товаров при хранении</i>		2	
	Практическое занятие № 5. <i>Определение стоимости хранения свежих плодов и овощей</i>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
Создать и подготовить к защите презентации по темам «Ассортимент и качество свежих и переработанных грибов», «Ассортимент и качество свежих и переработанных ягод»		2		
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 1-11 ПК 3.2 ПК 4.2-4.5 ПК 5.4-5.5
	1. Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. <i>Оформление документации по расходу и хранению.</i> Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	2	2	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	<b>Тематика практических занятий</b> Практическое занятие № 6. <i>Органолептическая оценка качества чая и пряностей. Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений</i> Практическое занятие № 7. <i>Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу</i> <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить кластеры по темам «Характеристика сахара: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика мёда: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика кондитерских товаров: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества» «Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации кондитерских товаров», «Виды потерь бакалейных и кондитерских товаров»		4	
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. <i>Оформление документации по расходу и хранению</i> 2. Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Пищевые дефекты. <i>Виды потерь при хранении яиц</i> <b>Тематика практических занятий</b> Практическое занятие № 8. <i>Идентификация видов молочных, жировых и яичных товаров</i> Практическое занятие № 9. <i>Органолептическая оценка качества сыров твёрдых сычужных и яиц куриных свежих</i> Практическое занятие № 10. <i>Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений</i> <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить рефераты по темам «Характеристика животных жиров», «Характеристика растительных жиров», «Характеристика майонеза»	2  3	4  2 2 2 2 4 4	ОК 1-11 ПК 2.6 ПК 3.2-3.4 ПК 4.5
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика мясных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация 2. Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. <i>Виды потерь при хранении.</i>	2  3	4  2 2	ОК 1-11 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	<i>Оформление документации по расходу и хранению</i>			
	<b>Тематика практических занятий</b>		6	
	Практическое занятие № 11. Органолептическая оценка качества мяса птицы		2	
	Практическое занятие № 12. <i>Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки</i>		2	
	Практическое занятие № 13. <i>Расчёт нормируемых потерь мясных товаров при хранении, составление актов</i>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Составить опорные конспекты по темам «Характеристика мясных копченостей: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика колбасных изделий: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика мясных консервов: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Мясо кроликов: пищевая ценность, ассортимент, признаки свежести», «Условия и сроки хранения мясных товаров»		2	
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика рыбных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 1-11 ПК 1.2-1.3 ПК 2.2, 2.7 ПК 3.3-3.5
	1. Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. <i>Оформление документации по расходу и хранению рыбных товаров</i>	2	2	
	2. Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. <i>Виды потерь при хранении</i>	3	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		4	
	Практическое занятие № 14. Органолептическая оценка качества свежей рыбы. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы		2	
	Практическое занятие № 15. <i>Расчёт стоимости хранения рыбных товаров, расшифровка маркировки и расчёт потерь при хранении</i>		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Подготовить доклады по темам «Характеристика ассортимента и качества рыбных консервов», «Приёмы расшифровки маркировки консервов»		2	
<b>Всего:</b>			<b>66</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты;
- образцы технологического оборудования.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Курпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М. : Издательский центр «Академия», 2018
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

### 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.: 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. 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/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</li> <li>- не менее 61% правильных ответов;</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</li> <li>- не менее 61% правильных ответов</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> </ul>		
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>— оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>— планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>— контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>— оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>— рассчитывать производственные мощности и</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практических заданий на экзамене</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		