

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Буинский ветеринарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УМР  
Канюшева М.Д.  
31 августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины «Основы товароведения**  
**продовольственных товаров»**  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

(уровень подготовки – базовый)

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования естественно-научный


Буинск 2023г.


Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании ПЦК преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1  
от «31»августа2023г.

Председатель ПЦК  
 Фазлиева Г.Т

Разработал(а) преподаватель:  
Юнусова Ф.Ф. 

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»**

## **1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целями изучения дисциплины являются:

-изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Содержание программы учебной дисциплины представлено по трем разделам, включающим в себя девять тем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;

-проводить органолептическую оценку качества и безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;

-оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

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;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-виды складских помещений и требования к ним;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;

-методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных

стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.

Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, результатов воспитания,

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 учетом 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 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.

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь – *визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;*

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика должны уметь – *распознавать недоброкачественные продукты; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы*

*к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;*

*ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья должны уметь – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;*

*ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика должны уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией*

*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 должны уметь выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;*

*ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента должны уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в*

*соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров*

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента должны уметь *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в 20 соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов;*

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента должны уметь – *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты*

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента должны уметь – *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.*

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента должны уметь – *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;*



*выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты*

*ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента должны уметь– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления 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 должен взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из 36 рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; уметь правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,*

*ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами должен уметь требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического*

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента должен уметь – *выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;*

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента должен уметь *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;*

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента должен уметь – *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента*

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента должен уметь – *подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;*

*взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;*

*ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента должен уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств*

*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 должен уметь – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;*

*ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. должен уметь подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в*

*соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*

*ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента должен уметь подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*

*ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента должен уметь подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;*

*ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента должен уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;*

*ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами должен уметь – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты,*

*стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;*

*ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий должен уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;*

*ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента должен уметь подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;*

*ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;*

*ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента должен уметь – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с*

*соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста*

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего - 64 часа, в том числе: учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 60 часов, 4 часа консультации.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	40
Лабораторные работы	20
Практические занятия	
из них в форме практической подготовки	38
Контрольные работы	-
Промежуточная аттестация	-
Консультация	4
Индивидуальное проектное задание	0
Курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>	2	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	1 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, итамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых про дуктов	2	2
<b>Тема 2. Классификация Продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>	2	
	1 Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	2
<b>Тема 3 Товароведная Характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>	<b>4/2</b>	
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/2	2
	2 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>	<b>4/4</b>	
	1 Лабораторная работа 1. <i>Практическая подготовка</i> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2/2	3
	2 Лабораторная работа 2. <i>Практическая подготовка</i> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2/2	3
<b>Тема 4 Товароведная Характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>	<b>6/2</b>	
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2/2	2



	2	Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2
	3	Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>2/2</b>	
	1	Лабораторная работа 3 <i>Практическая подготовка</i> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2/2	3
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>		<b>6/2</b>	
	1	Кулинарное назначение молочных товаров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	2
	2	Кулинарное назначение молочных товаров.	2	2
	3	Условия и сроки хранения молочных товаров	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>2/2</b>	
	1	Лабораторная работа 4 <i>Практическая подготовка</i> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2/2	3
<b>Тема 6 Товароведная Характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>		<b>6/4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2 /2	2
	2	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2/2	2
	3	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>4/4</b>	
1	Лабораторная работа 5 <i>Практическая подготовка</i> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2/2	3	
	2	Лабораторная работа 6 <i>Практическая подготовка</i> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2/2	3

<b>Тема 7</b> <b>Товароведная</b> <b>Характеристика</b> <b>мяса и мясных</b> <b>продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>		<b>6/4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.	2/2	2
	2	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2/2	2
	3	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>2/2</b>	
1	Лабораторная работа 7 <i>Практическая подготовка</i> Органолептическая оценка качества мяса.	2/2	3	
<b>Тема 8</b> <b>Товароведная</b> <b>характеристика,</b> <b>яичных продуктов,</b> <b>пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>		<b>4/2</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	2
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначения. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2/2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>4/4</b>	
	1	Лабораторная работа 8 <i>Практическая подготовка</i> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2/2	3
	2	Лабораторная работа 9 <i>Практическая подготовка</i> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	2/2	3
<b>Тема 9</b> <b>Товароведная</b> <b>Характеристика</b> <b>кондитерских и</b> <b>вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>		<b>4/2</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2/2	2
	2	Условия и сроки хранения	2	2
	<b>Лабораторно - практические занятия/Практическая подготовка</b>		<b>2/2</b>	
1	Лабораторная работа 10. <i>Практическая подготовка</i> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	3	

<b>Консультация</b>		4	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Итого:</b>		64	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатория.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, выход в Internet мультимедийный проектор; экран.

Лабораторное оборудование: весы настольные, психрометр, термометр, бутирометр, ареометр, овоскоп; лабораторная посуда: фарфоровые чашки, пробирки, штатив под пробирки, цилиндры мерные, колбы мерные, стеклянные палочки.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Епифанова М.В,Товароведение продовольственных товаров,2-е издание, Издательский центр «Академия»,2023,201 с.

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. ПрофОбрИздат,2002г, 272 с.

Дополнительные источники:

1.Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -93 с.

2.Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И.М.

Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Интернет ресурсы

Товароведение продовольственных товаров. 1 часть

[http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5\\_898136d76ccd40feb989273fc785807d.pdf](http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5_898136d76ccd40feb989273fc785807d.pdf)

Товароведение продовольственных товаров. 2 часть

[http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5\\_edc3eb1d06e1409dbe64c308b364900c.pdf](http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5_edc3eb1d06e1409dbe64c308b364900c.pdf)

Товароведение продовольственных товаров. 3 часть

[http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5\\_8ae5e570c0f84efda04814d8dcd421ff.pdf](http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5_8ae5e570c0f84efda04814d8dcd421ff.pdf)

Товароведение продовольственных товаров. 4 часть

[http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5\\_3ce679db69bd4aceb78ca059c7d74d9a.pdf](http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5_3ce679db69bd4aceb78ca059c7d74d9a.pdf)

Товароведение продовольственных товаров. 5 часть

[http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5\\_f9f8e0d12a5449e2ae69fc9f5571ffb8.pdf](http://docs.wixstatic.com/ugd/86bac5_f9f8e0d12a5449e2ae69fc9f5571ffb8.pdf)

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая  
промышленности [http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenieekspertizkachestvapotrebitelskix  
-tovarov.html](http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenieekspertizkachestvapotrebitelskix-tovarov.html) - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствующем разделе рабочей программы дисциплины/модуля целесообразно указать формы и методы оценки по каждому образовательному результату. Процедура соотнесения результатов обучения и воспитания ориентирует на идентичность подходов к оценке общих компетенций и результатов воспитания – по результатам освоения учебных циклов образовательной программы СПО и накопительной системы оценки заданных образовательных результатов. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные знания, усвоенные умения)	Результаты освоения дисциплины направлены на формирование:		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и воспитания
	Компетенций и их элементов (ПК и ОК)	Результатов воспитания (ЛР)	
1	2		3
<b>Знания:</b>			
<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> <p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству,</p>	<p>Элементы профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>Общие компетенции:</p> <p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР 13Выполняющий профессиональные навыки в своей</p>	<p>письменная и устная проверка знаний учащихся;</p> <p>-выполнение тестов и решение ситуационных задач;</p> <p>-наблюдение и оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторно № - практических</p>

<p>упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;</p> <p>-современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.</p>	<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>работ;</p> <p>-наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся ;</p> <p>-беседа;</p> <p>- анкетирование;</p> <p>-тестирование</p>
---	--	---------------------------------------	---

**Умения:**

<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</p>	<p>Элементы профессиональных компетенций:</p> <p align="center">ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5</p> <p>Общие компетенции:</p> <p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>ЛР 11 Проявляющий</p>	<p>письменная и устная проверка знаний учащихся;</p> <p>-выполнение тестов и решение ситуационных задач;</p> <p>-наблюдение</p>
---	--	--	---

<p>хранения и расхода продуктов; -проводить органолептическую оценку качества и безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI; -оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI</p>	<p>контекстам ОК2 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 учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК7Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК9Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>и оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторно - практических работ;  -наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся ;  -беседа;  - анкетирование;  -тестирование</p>
<b>Практический опыт :</b>			
<p>изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки</p>	<p>Элементы профессиональных компетенций:  ПК 1.1-1.4</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий</p>	<p>письменная и устная проверка знаний учащихся;</p>



<p>зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.</p> <p>Содержание программы учебной дисциплины представлено по трем разделам, включающим в себя девять тем.</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5</p> <p>Общие компетенции:</p> <p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК10 Пользоваться</p>	<p>ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР13Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>-выполнение тестов и решение ситуационных задач;</p> <p>-наблюдение и оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторно - практических работ;</p> <p>-наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся ;</p> <p>-беседа;</p> <p>- анкетирование;</p> <p>-тестирование</p>
---	--	--	---

	профессиональной документацией государственном иностранном языке.	на и		
--	--	---------	--	--

Пронумеровано и проіншуровано  
скреплено печаттю 26  
(двадцять шість) листів

М.П. Директор:  
І.М.Г. Гімязулліні

