

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

для обучающихся на базе основного общего образования
профессии

43. 01 09 Повар, кондитер

2025

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общеобразовательных и гуманитарных дисциплин,
Протокол № 10 от «16_» __06__ 2025 г
Председатель _____ Т.И.Топчей

Утверждаю
Заместитель директора по УМР
_____ М.Е. Малахова

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр.Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

- Рабочей программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (протокол ПЦК №1от 31.08.2021г)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

О.И. Романовская – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Оленичева Е.Ю. – директор

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «15» мая 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	17
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Дисциплина ОП.01 входит в дисциплины профессионального цикла и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–8 и профессиональных компетенций ПК 1.1 - 1.3; 2.1 - 2.6; 3.1 - 3.8; 4.1 - 4.5.

Программа дисциплины ОП.02 разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров 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, 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, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

Рабочая программа учебной дисциплины адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными	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

	<p>факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>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>
ОК 01	<p>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).</p>	<p>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</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на</p>	<p>Особенности социального и культурного</p>

	государственном языке Оформлять документы	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 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Для реализации компетенций в соответствии со Спецификацией стандарта специалист должен **знать и понимать:**

- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья,
- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов,
- Причины порчи пищи,
- Пищевую ценность ингредиентов,
- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом, виды и стили составления меню

уметь:

- Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом,
- следить за соблюдением правил личной гигиены.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	4
практические занятия	16
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Введение.	2	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	6	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>		
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	ЛР №1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. ПЗ №1. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2 2	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	ПЗ №2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. <i>Кулинарное назначение молочных товаров</i>		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий		
	ПЗ №3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. <i>Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</i>		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий		
	ПЗ № 4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	ПЗ №5. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. <i>Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</i>	2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий	2	
	ПЗ № 6. Органолептическая оценка качества мяса	2	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Тематика лабораторных работ и практических занятий		
			<i>ОК 1-7,9</i>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>ЛР №2.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>ПЗ №7. <i>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i></p>	2	<p><i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	<p><i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, <i>общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.</i>		
	ПЗ № 8. <i>Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту</i>	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета и лаборатории «Товароведения продовольственных товаров», технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного и кондитерского цехов

Технические средства обучения

Наименование	Количество
Ученические столы	14
Ученические стулья	28
Рабочее место преподавателя	1
Шкафы	3
Плакатница	1
Комплект учебно–планирующей документации	1
Интерактивная доска	1
Проектор	1
Микроскоп электронный	1
Ноутбук	1
Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи)	
DVD фильмы, мультимедийные пособия	
Электронные средства обучения и контроля	
Иллюстративный материал по темам	
Электронные презентации по темам дисциплины ОП.02: Электронные приложения по темам: «Свежие овощи, плоды и грибы», «Основные семейства рыб», «Оценка качества рыбы и рыбных продуктов», «Фальсификация пищевых продуктов: колбасных изделий, молока и молочных продуктов, меда», «Молоко и молочные продукты», «Все о пищевых жирах (маргарин, спред, масло коровье)», «Оценка качества шоколада», «Ассортимент круп, муки и макаронных изделий», «Хлеб и хлебобулочные изделия».	

Оборудование лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»

Наименование	Количество
<ul style="list-style-type: none"> ▪ рабочие места ▪ набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов ▪ комплект рекомендаций по выполнению лабораторно-практических работ ▪ средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест: -Средства для санитарной обработки оборудования и инвентаря -Весы электронные -Весы настольные с разновесами -Калькуляторы, -комплект рекомендаций по выполнению лабораторно-практических работ -Водяная баня -Пробирки</p>	по количеству обучающихся

-Пипетки -Лупы -Термометр -Стаканы 200мл -Фарфоровые чашки -Миски -Ступки -Ножницы -Скальпель -Пинцеты -Спиртовки -Электрическая плита -Стекло для покрытия стакана	
---	--

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы используются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Нормативные:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Основные источники:

1	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
---	---

Дополнительные источники:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая

промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Интернет – ресурсы:

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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы оценки результатов обучения
Знания	Текущий контроль:
3.1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	Наблюдение и оценка знаний при выполнении ЛР и ПЗ Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. ЛР№ 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту ПЗ№1. Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Тема 3. Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки ПЗ№. 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров ПЗ№3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов ПЗ№4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям ПЗ№5. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов ПЗ№6. Органолептическая оценка качества мяса. Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров ЛР№ 2.. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. ПЗ№7. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров ПЗ№8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту -устный и письменный опрос; - работа в рабочих тетрадях; -Оценка выполнения СР
3.2. Виды сопроводительной документации на разные группы продуктов	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях -фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; -устный опрос
3.3. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях Введение. Тема 1. Характеристика пищевых продуктов. Методы определения качества продуктов. -Оценка выполнения СР

	- Устный/письменный опрос - работа в рабочих тетрадях;
3.4. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях;
3.5. виды складских помещений и требования к ним	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях;
3.6. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях - фронтальный опрос; - работа в рабочих тетрадях; - устный /письменный опрос
Умения:	Текущий контроль:
У.1. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	Наблюдение и оценка знаний при выполнении ЛР и ПЗ Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров ПЗ№3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов ПЗ№4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям ПЗ№5. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов ПЗ№6. Органолептическая оценка качества мяса. ПЗ№9. Изучение штрих-кодов и маркировки овощных, рыбных, мясных и молочных консервов. - устный опрос - работа в рабочих тетрадях; - Оценка выполнения СР
У.2. Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях Тема 1. Характеристика пищевых продуктов Основы хранения и консервирования пищевых продуктов - тестирование - устный/письменный опрос - работа в рабочих тетрадях;
У.3. Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов, осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Наблюдение и оценка знаний при выполнении устных и письменных заданий на теоретических занятиях Тема 1. Характеристика пищевых продуктов Основы хранения и консервирования пищевых продуктов - устный опрос - письменный опрос - работа в рабочих тетрадях;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах	ЛР 23

своей деятельности	
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
09	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	День профессионально-технического образования в России	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
	День Учителя (день студенческого)	1 курс	Территория	заместитель	1-3,5,14-

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	самоуправления)		техникума	директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	16 6-8,11- 12,19 20- 22
10	Международный день повара	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
02	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	День российской науки (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	1 курс	Территория техникума	Преподаватели	1-3,5,14- 16
03	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 4,13,17- 18,23-30 20-22
04	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
05	День кондитера в России	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23-30 20-22
06	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 20- 22 4,13,17- 18,23-30 9-10