

к ООП по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

г.о. Электросталь, 2022 г

РАССМОТРЕНО  
ПЦК профессионального цикла  
Протокол № 1  
« 31 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Савельева А.В. /

Программа учебной дисциплины ОП.03 Товароведение пищевых продуктов разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.
2. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
3. Учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного «16» июня 2022 г. приказ № 250-од.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Заборова Наталья Владимировна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

- |  |         |
|--|---------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | стр. 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | стр. 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 15 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

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

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла. Индекс ФГОС – ОП.03.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведную характеристику основных групп товаров.

Результатом освоения программы дисциплины являются усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, которые направлены на формирование общих компетенций (ОК 1-ОК 7) и профессиональных компетенций (ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
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 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий

	основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»</b>	
ЛР 19	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.
ЛР 20	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.
ЛР 27	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 29	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 30	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
ПРБ 01	Сформированность представлений о культуре безопасности

	жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора
ПРб 02	Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз
ПРб 03	Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения
ПРб 04	Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности
ПРб 05	Знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера
ПРб 06	Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.)
ПРб 07.	Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций
ПРб 08	Умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники
ПРб 09	Умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях
ПРб 10	Знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка
ПРб 11	Знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе
ПРб 12	Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

## 2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код Личностных результатов	Умения	Знания
ЛР 1-12; ЛР 19,	- соблюдать правила протокола и	-основы протокола и этикета;

ЛР 20, ЛР 21, ЛР 23, ЛР27, ЛР 29, ЛР 30,	<p>этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приёмы общения с учётом возраста, статус гостя;</li> <li>- использовать приёмы саморегуляции поведение в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы профессиональной этикета;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
теоретические занятия, в том числе:	30
Практические занятия:	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе:	
Работа с источниками учебной информации: изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме. Составить конспект на тему «Усвояемость и энергетическая ценность пищевых продуктов.	1
Подготовить сообщение «Штриховое кодирование товаров»	2
Подготовить презентацию «Свежие овощи и плоды»	2
Подготовить презентацию «Рыба и рыбные продукты»	3
Составить схему классификации колбасных изделий	1
Подготовить презентацию «Молоко и молочные продукты, включая хранение молока и молочных продуктов»	2
Подготовить презентацию «Зерно и продукты его переработки, включая хранение зерномучных продуктов»	2
Подготовить презентацию «Кондитерские изделия»	3
Составить схему классификации кондитерских изделий	1
Подготовить презентацию «Вкусовые продукты, включая хранение вкусовых продуктов»	2
Составить схему классификации пряностей	1
Составить схему классификации виноградных вин	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды общих компетенций, личностных, метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение Техника безопасности.</b>	Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Официант, бармен», её содержание, связь с другими дисциплинами. Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре. Техника безопасности на уроках теоретического обучения.	1	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Теоретические основы товароведения</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов.</b>	Содержание учебного материала	3	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПР6 01, 02, 04, 08
	1 Роль пищи в организме человека. Понятие о химическом составе пищевых продуктов. Вода.		
	2 Минеральные вещества. Углеводы.		
	3 Белки, ферменты. Жиры.	2	
	Практические занятия: 1. Минеральные вещества. Изучение минерального состава пищевых продуктов и их влияния на жизнедеятельность человека. 2. Витамины. Изучение витаминов пищевых продуктов и их влияния на жизнедеятельность человека.		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с источниками учебной информации: изучение учебного материала в дополнение к пройденной на аудиторных занятиях теме. Составить конспект по теме «Усвояемость и энергетическая ценность пищевых продуктов».	1		
<b>Тема 1.2 Качество пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала	2	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07
	1 Понятие о качестве. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов: сырье, технологический процесс производства, тара и упаковочные материалы, транспортирование, режим хранения. Основные показатели качества: органолептические и физико-химические показатели качества.		

	2	Методы определения качества. Понятие о балльной оценке качества товаров. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг». Понятие о сертификации, цели. Сертификаты качества.		ПР6 01, 02, 04, 08
	Практические занятия: 1. Изучение методов оценки качества пищевых продуктов		2	
<b>Тема 1.3 Стандартизация пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		1	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПР6 01, 02, 04, 08
	1	Сущность и цели стандартизации, понятие стандарта, категории стандартов.		
	2	Маркировка товаров и штриховое кодирование. Требования к маркировке продуктов питания. Штриховые коды товаров. Общие сведения о штриховых кодах, назначение.		
Практические занятия: 1.Изучение маркировки товаров, штрихового кодирования.		1		
<b>Тема 1.4 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Режим хранения пищевых продуктов		
	2	Консервирование пищевых продуктов: понятие, сущность методов сохранения пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.5 Классификация пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация пищевых продуктов. Понятие об ассортименте и товарном сорте.		
	Самостоятельная работа обучающихся: ; подготовить сообщение «Штриховое кодирование товаров»		2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Товароведение отдельных групп продуктов питания</b>		44	
<b>Тема 2.1 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</b>	Содержание учебного материала		2	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПР6 01, 02, 04, 08
	1	Особенности химического состава плодов и овощей. Свежие овощи. Классификация.		
	2	Свежие плоды. Классификация плодов, ягод. Субтропические и тропические плоды. Орехоплодные.		
	3	Показатели качества, хранение свежих плодов и овощей.		
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию «Свежие овощи и плоды»		2		
<b>Тема 2.2 Рыба и рыбные</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Рыба. Химический состав, пищевая ценность, понятие о строении тела рыбы, классификация.		

<b>продукты</b>	2	Солёная, вяленая и сушёная рыба, копчёная рыба, балычные изделия.		
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию «Рыба и рыбные продукты»	3	
<b>Тема 2.3 Мясо и мясные продукты</b>	Содержание учебного материала		1	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПР6 01, 02, 04, 08
	1	Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.		
	Практические занятия		3	
	1	Субпродукты. Мясо птицы. Особенности химического состава, классификация. Изучение ассортимента, показателей качества.		
	2	Колбасные изделия. Сырье, классификация, ассортимент, требования к качеству.		
	3	Мясокопчёности. Классификация, ассортимент, требования к качеству.		
	4	Мясные консервы. Классификация и ассортимент, маркировка, требования к качеству.		
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить схему классификации колбасных изделий.	1	
<b>Тема 2.4 Молоко и молочные продукты</b>	Содержание учебного материала		2	ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПР6 01, 02, 04, 08
	1	Коровье молоко. Химический состав и пищевая ценность. Виды молока. Сливки. Требования к качеству молока, сливок.		
	2	Кисломолочные продукты. Сыры. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Молоко и молочные продукты, включая хранение молока и молочных продуктов»	2	
<b>Тема 2.5 Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры</b>	Практические занятия		2	
	1	Яйца куриные. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация. Качество, упаковка, маркировка, хранение.		
	Практические занятия		2	

	1	Значение в питании, состав, свойства, классификация жиров. Растительные масла. Сливочное масло. Маргарин.		
<b>Тема 2.6 Зерно и продукты его переработки</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие зерномучных товаров. Виды зерновых культур. Химический состав и пищевая ценность .		
	2	Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность хлеба.		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию «Зерно и продукты переработки его, включая хранение зерномучных продуктов»		2	
<b>Тема 2.7 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Крахмал. Сахар. Виды и сорта (ассортимент), качество, хранение.		
	2	Кондитерские товары. Классификация. Качество кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию «Кондитерские изделия» 2. Составить схему классификации кондитерских изделий		3	
			1	
<b>Тема 2.8 Вкусовые продукты</b>	Содержание учебного материала		7	
	1	Вкусовые продукты: понятие. Товарные сорта чая. Требования к качеству.		
	2	Кофе. Виды. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия, сроки хранения		
	3	Безалкогольные напитки, их группировка. Минеральные воды, их виды (природные и искусственные), их отличительные особенности, основной ассортимент, назначение.		
	4	Алкогольные напитки. Понятие, виды алкогольных напитков. Ликеро-водочные изделия. Виноградные вина. Коньяки. Использование, маркировка, хранение вкусовых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовит презентацию «Вкусовые продукты, включая хранение вкусовых продуктов»		2	

2. Работа с источниками учебной информации: составить схему классификации пряностей	1	
3. Составить схему классификации виноградных вин	1	
Повторение тем	1	
<b>Всего</b>	<b>63</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, в которых имеются возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся: Кабинет дисциплин общественного питания и обслуживания, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации;
- комплект раздаточного материала по разделам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением,
- проектор,
- экран,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции их использования и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В библиотечный фонд входят учебники, обеспечивающие освоение интегрированной учебной дисциплины ОП.03 Товароведение пищевых продуктов, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и т. п.

В процессе освоения рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Товароведение пищевых продуктов, студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2017 г.

**Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2013
2. Иванникова Е.И. «Барное дело», 2018 г.
3. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», Москва, ПрофОбрИздат», 2014

**Интернет-ресурсы:**

[Федеральный портал «Российское образование»](#)

Реферат <http://referats-tv.stars.ru/link/>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>		
владеть методами оценки качества пищевых продуктов		Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
определять качество основных групп товаров;		практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров		Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ /анализ самостоятельной работы преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем. Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий.
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>		
методы оценки качества пищевых продуктов;		Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса

		преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.
товароведную характеристику основных групп товаров		Фронтальный опрос (письменно, устно) / анализ результатов опроса преподавателем; тестирование /самоконтроль и самооценка обучающихся; контрольная работа /анализ выполненных работ преподавателем; индивидуальный опрос (письменно) /анализ результатов опроса преподавателем; практическая работа / анализ результатов выполнения практической работы преподавателем; дифференцированный зачёт / анализ и оценка результатов зачёта преподавателем.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	-------------------------------------



ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к выбранной профессии: индивидуальные консультации обучающихся	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения задач заданных руководителем.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по обслуживанию электрооборудования; - эффективность и качество выполнения монтажа, сборки, ремонта и наладки электрооборудования.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск необходимой информации для решения поставленных профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой работы;	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций и знаний охраны труда	
ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Демонстрация обслуживания потребителей за барной стойкой, буфетом.	Наблюдение и оценка процесса выполнения практического задания
<i>Личностные результаты</i> ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30 МР 01 - 07 ПРБ 01, 02, 04, 08	- Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации;	-Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение формулировать и объяснять основные законы, правила;</li> <li>- обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы;</li> <li>- развивать творческие способности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка презентаций, докладов, рефератов;</li> <li>- текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий;</li> <li>- выполнение практических работ;</li> <li>- проведение тестирования.</li> </ul>
--	--	--