

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ / Н. А. Хромцева/

«_____» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и утвержденным приказом Министерства образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП СПО в Кировской области» № 5 – 1145 от 26 декабря 2017 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева – преподаватель

Рассмотрен на заседании П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № _____ от «_____» _____ 2021 г.

Председатель П(Ц)К _____ / Н.И. Хворова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью вариативной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате изучения вариативной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

знать:

- ассортимент продовольственных товаров;
- основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
- классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность продовольственных товаров;
- особенности оценки их качества, экспертизы и сертификации;
- требования, предъявляемые к упаковке и маркировке;
- условия и сроки хранения;

уметь:

- оценивать качества продовольственных товаров;
- расшифровывать маркировку товара;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать и проводить подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -150 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов; в т.ч. практические занятия - 40 часов самостоятельной работы обучающегося - 50 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Вид учебной работы	Объем часов	
	очное	заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100	20
в том числе:		
практические занятия	40	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50	130
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента	Объем часов		Формируемые ОК и ПК
		очное	заочное	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.		22		
	Содержание учебного материала	22	2	ОК 1-9, ПК 1.1. – 5.2.
	1. Объекты товароведения. Физиологическая ценность. Химический состав продуктов. 2. Безопасность продовольственных товаров Классификация пищевых продуктов 3. Внешние потребительские достоинства 4. Функциональные свойства продовольственных товаров Долговечность продуктов при хранении 5. Задачи, решаемые товароведом 6. Принципы систематики. Понятие ассортимента продукции. Кодирование продукции			
	Практические занятия	10	2	
	Расчет пищевой ценности продуктов Проверка сенсорной чувствительности дегустатора Принципы консервирования продуктов Нормативно-правовая база экспертизы и сертификации пищевых продуктов, используемая при товароведной оценке. Сравнительная характеристика информации о различных товарах на потребительской таре (упаковке).			
	Самостоятельная работа	11	13	

	Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»			
Раздел 2. Товароведение отдельных групп продуктов питания		78		
Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	16	2	ОК 1-9, ПК 3.1-3.3, 4.1-4.4.
	1. Строение зерна. Зерновые культуры. 2. Крупы Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации			
	Практические занятия	6	2	
	Определение качества продуктов переработки зерна органолептическим методом. Определение товарного сорта крупы (пшено, гречиха) по содержанию доброкачественного ядра и примесей. Оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.			
	Самостоятельная работа	8	13	

	Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»			
Тема 2.2. Сочное сырье и продукты его переработки	Содержание учебного материала	12		
	1.Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2.Кулинарное использование овощей, плодов, грибов. 3.Классификация переработанных плодов и овощей			ОК 1-ОК 9, ПК 2.1. -2.3., ПК 5.1-5.2.
	Практические занятия	2		
	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту и определение градаций качества.			
	Самостоятельная работа	6	13	
	Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»			
Тема 2.3. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала	8	2	
	1.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2.Кулинарное использование молочных продуктов.			ОК 1- ОК 9, ПК 1.1. - 4.4.
	Практические занятия	4	2	
	Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями молочной продукции. Характеристика и оценка качества сыров и масла коровьего			

	Самостоятельная работа	4	13	
	Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»			
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	4		
Рыбные продукты	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Классификация по термическому состоянию. 3. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. 4. Кулинарное использование рыбного сырья.			ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1, 3.3, 2.1-2.3.
	Практические занятия	2		
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки на доньшке банки.			
	Самостоятельная работа	2	13	
	Выполнение слайд презентации по теме: «Полезьа рыбы в питании человека!»			
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	4	2	
Мясные продукты	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Классификация мяса по термическому состоянию. 3. Субпродукты, требования к качеству. 4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Продукты переработки мяса. 6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.			ОК 1 – ОК 9, ПК 1.2,3.3,2.1 - 2.3.
	Практические занятия	2	2	
	Характеристика колбасных изделий и мясных консервов Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.			

		Самостоятельная работа	2	13	
		Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!»			
Тема 2.6. Яичные продукты		Содержание учебного материала	4		ОК 1 –ОК 9, ПК 3.3, 4.1-4.4.
		1. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеств, проверка качества, условия и сроки хранения. 2. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). 3. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			
		Практические занятия	2		
		Изучение строения и химического состава куриного яйца. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям.			
		Самостоятельная работа	2	13	
		Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека»			
Тема 2.7. Вкусовые товары		Содержание учебного материала	12	2	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1.-5.2.
		1. Характеристика и оценка качества водки и ликероналивочных изделий 2. Характеристика и оценка качества виноградных вин и коньяка 3. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. 4. Кулинарное использование вкусовых продуктов.			
		Практические занятия	4	2	
		Характеристика и оценка качества пива, кваса и безалкогольных напитков Определение товарного сорта чая (или кофе) по			

	органолептическим показателям.			
	Самостоятельная работа	6	13	
	Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»			
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	12		
Сахаристые продукты	1. Характеристика сахара, крахмала и пчелиного меда 2. Классификация кондитерских изделий. Сахарные и пастило-мармеладные изделия 3. Характеристика шоколада, какао-порошка, конфет			ОК1-ОК 9, ПК 4.1.-4.4, ПК 5.1-5.2.
	Практические занятия	4		
	Оценка качества печенья по органолептическим показателям и щелочности Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные.			
	Самостоятельная работа	6	13	
	Подготовка рефератов по теме: «Всё о кондитерских товарах»			
	Содержание учебного материала	6		
Тема 2.9.	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			ОК 1-ОК 9, ПК 2.1.- 5.2.
	Практические занятия	4		
	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям Изучение упаковочного материала и тары. Ознакомление с физико-химическими показателями упаковочного материала по стандарту			
	Самостоятельная работа.	3	13	

	Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»			
	Всего	150	150	

3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Товароведение пищевых продуктов»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учено-методической документации;
- наглядные пособия;
- электронный ресурс

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. «Товароведение продовольственных товаров» - М.: Академия, 2014.

2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Р.: Феникс, 2012.

3. Елисеева Л.Г. «Товароведение однородных групп продовольственных товаров». Учебник для бакалавров- М.: НТК "Дашков и К", 2013.

Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248тФЗ].

3. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: в ред. от 28.07.2012 №133-ФЗ].

4. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880. .

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №881.

6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).

7. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). - М.: Стандартинформ, 2004.

8. Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

Дополнительная литература

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред.Т.Г.Родиной. [Текст] - М.: КолосС, 2003. -608 с: ил. - Прил.: с.587-605. 3100 экз. -ISBN 5-9532-0026-9.

2. Жиряева, Е.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары): Учеб.пособие. [Текст] / Жиряева, Е.В., Хайландт Т. Д.- СПб.: Изд-во СЗАГС, 2006. - 288 с- 500 экз. - ISBN 5-89781-218-7.

3. Колесник А.Г., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 1990. - 287 с.

4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. [Текст] / М.А.Николаева - М.: Норма. - 2006. - 448 с. -Библиогр.: с.436-437. 6000 экз. - ISBN 5-89123-970-1.

5. Безопасность пищевой продукции / Л.В.Донченко, В.Д.Надыкта. М.: ДеЛи, 2007. - 539 с.

6. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]/ М.А.Николаева, Д.С.Лычников, А.Н.Неверов; ред.кол.; Ф.Л.Марчук, Г.И.Мазин, В.И.Бодрягин, М.А.Николаева. - М.: Экономика, 1996. - 108 с. - Товарный справочник. - Прилож.: с.98-107. 10000 экз. - ISBN 5-282-01841-1.

7. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : Учебник. [Текст] / И.П.Чепурной - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2002. - 460 с. - Библиогр.: с.454-455. 3000 экз. - ISBN 5-94798-039-9.

8. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. М.: Экономика, 1997.

9. Журналы «Партнеры и конкуренты», «Методы оценки соответствия», «Стандарты и качество», «Спрос».

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование, защита проекта). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- изложение ассортимента, показателей качества, упаковки, маркировки, условий и сроков транспортирования и хранения	тестирование, практические занятия
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	- изложение условий хранения пищевых продуктов классификации упаковки, требований к упаковке - классификации товарных потерь, меры по предупреждению и снижению потерь.	практические занятия
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- изложение методов хранения товаров, основанные на разных способах размещения. - методов ухода за товарами, основанных на разных видах и способах обработки.	домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий
- методы контроля качества продуктов при хранении;	- изложение классификации показателей качества, оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям, порядка проведения бракеража кулинарной продукции. - определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной	тестирование

Уметь: - оценивать качества продовольственных товаров	- демонстрация показателей качества различных пищевых продуктов, безопасность товаров,	Практические занятия
- расшифровывать маркировку товара	- демонстрация внешних потребительских достоинств, структуры штрих-код товара, информация о товаре	Практические занятия
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	-демонстрация потерь на дыхание продовольственных товаров, СанПиН и ГОСТы на товары	Практические занятия
- определять градации качества	- проведение физико-химических и органолептических показателей качества продуктов	Практические занятия
- оценивать качество тары и упаковки	- анализировать материалы для упаковки, виды и способы упаковки, качество упаковки пищевых продуктов	Практические занятия
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам	- определять степень дефектов товаров, значения примесей согласно ГОСТ, признаки дефектов и порчи пищевых продуктов, сроки и методы	Практические занятия
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- объясняет сущность деятельности в рамках своей будущей профессии; приводит примеры, подтверждающие значимость выбранной профессии; - воспроизводит оценки социальной значимости своей будущей профессии и объясняет основания этих оценок; - называет не менее трех возможностей горизонтальной и вертикальной карьеры в рамках	тест
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирует деятельность по решению задачи в рамках заданных (известных) технологий, в том числе выделяя отдельные составляющие технологии; анализирует потребности в ресурсах и планирует ресурсы в соответствии с заданным способом решения задачи	выполнение компетентностно-ориентированного задания

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- самостоятельно задает критерии для анализа рабочей ситуации на основе заданной эталонной ситуации; - планирует - планирует текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией деятельности и определенным результатом (целью)</p>	<p>выполнение компетентностно-ориентрованного задания</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>- самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями,</p>	<p>выполнение компетентностно-ориентрованного задания</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-использует необходимые ИКТ (системную оболочку, набор офисных программ) и ИТ-ресурсы в зависимости от содержания профессиональной деятельности: пользуется информационными системами «Консультант», «Гарант» оформляет документы, используя программы Word, Excel</p>	<p>выполнение практического задания</p>
<p>. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу; - начинает и заканчивает служебный разговор в соответствии с нормами; отвечает на вопросы, направленные на выяснение мнения (позиции) - задает вопросы, направленные на выяснение фактической информации - соблюдает нормы, регламент публичной речи, заданный жанр высказывания (служебный доклад, презентация товара) - создает стандартный продукт письменной коммуникации заданной структуры.</p>	<p>выполнение компетентностно-ориентрованного задания</p>

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - отвечает за работу членов команды (подчиненных); - соблюдает нормы, регламент публичной речи. 	выполнение практического задания в ходе комплексного экзамена по профессиональному модулю
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	<ul style="list-style-type: none"> - решение задач стандартных и нестандартных ситуаций; - создает стандартный продукт; - планирование повышения квалификации. 	выполнение компетентностного ориентированного задания
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование новых технологий; самостоятельно изучает технологическое оборудование; -оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев 	выполнение компетентностного ориентированного задания
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд - требования к безопасности хранения подготовленного мяса, тушек ягнят и молочных поросят. 	экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 1.2. Организовывать и проводить подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд - требования к безопасности хранения к рыбе 	экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков 	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление, канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд - требования к безопасности хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов и хранения готовой продукции. 	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении - требования к безопасности хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов и хранения 	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и 	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции 	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>

<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции</p>	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления</p>	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами</p>	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>- эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p>	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.</p>	<p>экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях</p>