

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Начальник цеха питания
ООО «Судостроительный завод
«Залив»»
Г.А. Вышковская



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Керченский
технологический техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Керчь

20 дд г.

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02. Основы товарведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Разработчики: Баркалова Л.А., преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «31» 09 2020г.

Председатель А.Н. Коробецкая Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «08» 09 2020г.

Председатель МС А.Н. Коробецкая Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ | 18 |

1. Паспорт программы учебной дисциплины

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»** базовой подготовки.

Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства науки и образования Российской Федерации, приказ от 09 декабря 2016 г., № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898);

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общепрофессиональный цикл. Связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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; - выявлять и браковать товары, не | <ul style="list-style-type: none"> - 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; |

| | | |
|-------|---|---|
| | <p>соответствующие стандартам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать маркировку ингредиентов; - предлагать рекомендации по закупке ингредиентов; - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; | <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; - Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; - Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; <p>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</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.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой</p> | <p>Содержание актуальной нормативно правовой документации</p> |

| | | |
|-------|--|---|
| | документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного 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 |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Пояснения:

- требования ФГОС СПО,
- требования WSI/ WSR,
- требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений опыта дополнены на основе анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело». В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **43** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –7 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>43</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>36</i> |
| в том числе: | |
| Лабораторные и практические занятия | <i>8</i> |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | <i>7</i> |
| <i>В том числе:</i> | |
| <i>Выполнение рефератов, докладов</i> | <i>1,5</i> |
| <i>Выполнение презентаций</i> | <i>2</i> |
| <i>Мини-проекты</i> | <i>2</i> |
| <i>Эссе</i> | <i>1,5</i> |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 02 « Основы товароведения продовольственных товаров»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров | | 43 | |
| Содержание учебного материала | | 4 | |
| Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения. | 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. 4. Методы определения качества товаров. 5. Хранение продовольственных товаров. 6. Консервирование пищевых продуктов. 7. Основы стандартизации и сертификации. 8. Маркировка потребительских товаров. 9. Штриховое кодирование товаров. | 3 | 2 |
| | Практическая работа 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа Выполнение реферата «Проблемы рынка отдельных групп пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок» | | 1 |
| Содержание учебного материала | | 5 | |
| Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки | 1. Зерно. Классификация. Химический состав. 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. | 4 | 2 |

| | | | |
|--|---|---|-----|
| | 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов. | | |
| | Практическая работа 1.Изучение ассортимента и оценка качества продуктов переработки зерна органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки» | | 1 |
| | Содержание учебного материала | 3 | |
| | 1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2.Кулинарное использование овощей, плодов, грибов. | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Фруктоовощные продукты | Практическая работа 1.Изучение ассортимента и определение качества плодов и овощных продуктов органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа 1.Подготовка презентации по теме: «Польза фруктоовощных продуктов для организма человека» | | 1 |
| | Содержание учебного материала | 3 | |
| Тема 1.4. Молочные продукты | 1.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2.Кулинарное использование молочных продуктов. | 2 | 2 |
| | Практическая работа 1.Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | | | |

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| | | | |
| | Самостоятельная работа 1.Выполнение мини проекта по теме: «Молочная страна» | 1 | |
| | Содержание учебного материала | 4 | |
| Тема 1.5. 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. | 3 | 2 |
| | Практическая работа 1.Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | | | |
| | Самостоятельная работа. Эссе: «Роль рыбных продуктов в питании человека» | 0,5 | |
| | Содержание учебного материала | 5 | |
| Тема 1.6. 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. | 4 | 2 |

| | | | |
|--|--|-----|-----|
| | | | |
| | Практическая работа Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа. Эссе: «Роль мяса в питании человека.» | 0,5 | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 1.7. Яйца и яичные продукты | 1.Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. 3.Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). 4.Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. | 2 | 2 |
| | Содержание учебного материала | 4 | |
| Тема 1.8. Вкусовые продукты | 1.Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2.Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. 3.Кулинарное использование вкусовых продуктов. | 3 | 2 |
| | Практическая работа Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ отдельных вкусовых товаров на организм человека» | 1 | |
| | Содержание учебного материала | 3 | |
| Тема 1.9. Кондитерские | 1.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2.Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве. | 2 | 2 |

| | | | |
|--|---|----------|-----|
| товары | Практическая работа Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом. | 1 | 2,3 |
| | Самостоятельная работа. Эссе теме: «Личный взгляд на кондитерские товары, или о вкусах не спорят» | 0,5 | |
| Тема 1.10. Пищевые жиры | Содержание учебного материала | 1 | |
| | 1.Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: «Вред или польза жиров в питании человека?» | 0,5 | |
| Тема 1.11. Пищевые концентраты | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов. | 1 | 2 |
| | Дифференцированный зачёт | 1 | 3 |
| | Всего | 43 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета теоретического обучения, лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

стол ученический, стул ученический по количеству студентов, рабочее место преподавателя, компьютерное обеспечение (презентации), комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: персональный компьютер, монитор, ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер, монитор, ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв.ил.
2. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с., [16] с. цв.ил.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

Дополнительные источники:

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
4. WSR Техническое описание компетенции «Поварское дело»
5. 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-potrebitelskix-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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| Осваиваемые знания: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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; - рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; - Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; - Кулинарное использование сырья в зависимости от его | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>свойств и типа предприятия питания; Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</p> | | |
| <p>Осваиваемые умения:</p> | | |
| <p>- 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; - выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; - понимать и использовать маркировку ингредиентов; - предлагать рекомендации по закупке ингредиентов; - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим работам - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете |

5.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

| Дата внесения изменения, дополнений | Номер листа/раздела рабочей программы | Краткое содержание изменения | Основания для внесения изменений | Подпись лица, которое вносит изменения |
|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023