

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**  
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6  
от «11» мая 2023 г.  
Председатель И И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
«11» мая 2023 г.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности  
43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки  
Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:  
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ</b>	
<b>1. РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</b>	
<b>4. ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ</b>	
<b>ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ</b>	
<b>5. ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн), является частью адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл

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

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:*

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:*

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров.

Освоение содержания учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	-проводить	- ассортимент,
ПК 2.1-2.8	органолептическую	товароведные
ПК 3.1-3.6	оценку качества и	характеристики,
ПК 4.1-4.5	безопасности	требования к качеству,
ПК 5.1-5.5	продовольственных	упаковке,
ОК 01	продуктов и сырья	транспортированию и

<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;</li> <li>- определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;</li> <li>- обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара;</li> <li>- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков. продуктов;</li> </ul>	<p>реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;</li> <li>; - способы обнаружения фальсификации.</li> </ul>
--	--	---

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>68</b>	
<b><u>I. Введение</u></b>			
<b>Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Предмет и задачи. Стандартизация и сертификация. Штриховое кодирование.	1	2
<b>Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		
	Классификация и пищевая ценность, химический состав товаров.	1	2
	<b>Практическое работа № 1</b> Расшифровка и идентификация пищевых продуктов по штрих-коду.	2	
<b><u>II. Ассортимент зерномучных товаров</u></b>			
<b>Тема 2.1. Зерно</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
	Крупы: пищевая ценность. Крупы из пшеницы, овса. Крупы проса, гречихи, риса, ячменя, из кукурузы, бобовых и др.	1	2
<b>Тема 2.2. Мука Макароны изделия.</b>	<b>Содержание</b>	1	
	Химический состав, пищевая ценность. Качество. Ржаная, обойная, обдирная, мука для макаронных изделий, другие виды муки. Макаронные изделия. Пищевая ценность, ассортимент.		2
<b>Тема 2.3. Хлеб и хлебобулочные изделия.</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	Хлеб пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный, батоны. Сайки, плетеные изделия, калачи, ситнички московские.		
<b>Тема 2.4. Сухарные и бараночные изделия</b>	<b>Содержание</b>	1	
	Сухари сдобные, армейские, панировочные. Хлебные палочки, соломка. Хрустящие хлебцы, бараночные изделия. Бублики. Баранки, сушки.		2

	<b>Практическая работа № 2 «Распознавание ассортимента зерномучных товаров».</b>	2	2	
<b>III. Ассортимент плодоовощных товаров.</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Клубнеплоды</b> <b>Корнеплоды.</b> <b>Капустные,</b> <b>луковые, салатно-</b> <b>шпинатные,</b> <b>пряные, десертные</b> <b>и плодовые овощи.</b>	<b>Содержание</b>			
	Ассортимент, сорта и химический состав картофеля. Ассортимент сорта, химический состав свеклы, моркови, редиса, редьки, репы, брюквы. Капуста виды, сорта, химический состав. Ассортимент и виды луковых овощей, пищевая ценность. Ассортимент и виды салатно-шпинатных овощей, пищевая ценность.	2		
	<b>Тема 3.2.</b> <b>Тыквенные овощи,</b> <b>томатные, бобовые</b> <b>и зерновые.</b>	<b>Содержание</b>		
	Огурцы, арбузы. Дыни, тыквы. Кабачки. Патиссоны. Томаты. Баклажаны. Горох овощной. Фасоль овощная, кукуруза сахарная. Качество, маркировка.	2	2	
	<b>Практическая работа № 3 «Изучение ассортимента овощей»</b>	2		
<b>Тема 3.3. Свежие</b> <b>плоды:</b> <b>Семечковые.</b> <b>Косточковые</b> <b>Орехоплодные.</b> <b>Субтропические и</b> <b>тропические</b> <b>плоды.</b>	<b>Содержание</b>			
	Химический состав, классификация, ассортимент <b>Практическая работа № 4 «Изучение ассортимента плодоовощных товаров»</b>	2	2	
<b>IV. Вкусовые товары</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 4.1. Чай, кофе</b> <b>и их напитки.</b>	<b>Содержание</b>			
	Химический состав чая. Способы получения. Ассортимент. Байховый чай: черный и зеленый, желтый и красный чай.	2	2	
	Виды кофейных зерен, химический состав, сорта.	2	2	
<b>Тема 4.2. Пряности</b>	<b>Содержание</b>			



<b>и приправы, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.</b>	Характеристика и ассортимент пряностей и приправ.	2	2
	Квас, брага, медовые напитки. Минеральные воды. Соки плодово-ягодные. Экстракты, сиропы, газированные напитки	2	2
	<b>Практическая работа № 5 «Изучение ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ»</b>	2	2
<b><u>V. Крахмал, сахар, мед.</u></b>		<b>5</b>	
<b>Тема 5.1. Крахмал. Сахар. Мед</b>	<b>Содержание</b>		
	Пищевая ценность и химический состав. Крахмалопродукты. Процесс получения крахмала, сорта. Характеристика сырья и пищевая ценность. Сахар-песок. Сахар-рафинад. Пчелиный мед. Цветочный мед. Падевый мед. Смешанный мед <b>Практическая работа № 7 «Изучение ассортимента крахмала, сахара, меда»</b>	5	2
<b><u>VI. Кондитерские товары</u></b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.</b>	<b>Содержание</b>		
	Мармелад. Желейный мармелад. Пастила, варенье. Желе, цукаты, джем, повидло, конфитюр.	2	2
<b>Тема 6.2. Конфетные изделия. Шоколад, какао-порошок. Мучные кондитерские изделия. Халва. Восточные сладости.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Конфеты, глазированные шоколадом, неглазированные, ирис, драже, шоколадные конфеты с начинкой. Шоколад, какао-порошок. Мучные кондитерские, халва, восточные сладости. <b>Практическая работа № 8 «Изучение ассортимента фруктово-ягодных изделий, шоколада, какао-порошка, мучных кондитерских изделий»</b>	2	2
<b><u>VII. Молочные товары.</u></b>		<b>5</b>	
<b>Тема 7.1. Молоко. Молочные консервы.</b>	<b>Содержание</b>		
	Молоко. Сливки. Диетические молочные и кисломолочные продукты Твердые сычужные сыры. Рассольные сыры. Мягкие сыры.	3	2

Кисломолочные товары. Сыры.	Практическая работа № 9 «Изучение ассортимента молочных товаров»	2	3
<b><u>VIII. Пищевые жиры.</u></b>		<b>2</b>	
Тема: 8.1. Масла Жиры	Содержание		
	Масло коровье. Растительные масла Маргарин. Животные. Кулинарные жиры.	2	2
<b><u>IX. Мясо и мясные продукты.</u></b>		<b>12</b>	
Тема 9.1. Мясо	Содержание		
	Виды мяса: химический состав. Классификация мяса. Клеймение мяса. Требование к качеству. Охлажденное и замороженное мясо. Субпродукты. Ассортимент домашней птицы. <b>Практическая работа № 10 «Распознавание видов разделки туш и клеймения»</b>	5	2
Тема 9.2. Колбасные изделия Мясные субпродукты, полуфабрикаты, консервы.	Содержание		
	Мясные полуфабрикаты. Виды и требования к качеству. Мясные консервы. Вареные колбасы. Мясные хлебцы, сосиски. Сардельки, фаршированные колбасы. Полукопченые колбасы и сырокопченые Мясные копчености. Рулеты. Разные копчености.	5	2
	<b>Практическая работа № 11 «Изучение ассортимента колбас, мясных полуфабрикатов, мясных хлебов и сосисок»</b>	2	
<b><u>X. Рыба и рыбные товары.</u></b>		<b>12</b>	
Тема 10.1 Общие сведения о рыбе.	Содержание		
	Строение, химический состав. Семейства осетровых, лососевых рыб.	2	2
	Семейства рыб.	2	2
Тема 10.2. Рыба живая охлажденная и мороженая. Соленые гастрономические товары.	Содержание		
	Рыба живая, охлажденная, мороженая и филе: ассортимент, химический состав, пищевая ценность.	2	2

<b>Тема 10.3. Вяленая рыба. Нерыбное водное сырье. Копченая рыба. Балычные изделия.</b>	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент, химический состав, пищевая ценность	2	2
<b>Тема 10.4. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра.</b>	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент, химический состав, пищевая ценность	4	2
	Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность.		
	<b>Практическая работа № 12</b> «Изучение ассортимента рыбных товаров». Химический состав яиц. Классификация яиц и яичных товаров.		
<b>Итого</b>	<b>68</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень нормативно-правовых актов, учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные документы**

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002.

4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].

5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].

6. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

##### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов - М., 2019

2. Павлова Т.С. основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие: - (Среднее профессиональное образование) / Т.С. Павлова \_ Москва: Инфра – М, 2020- 221 с. - ISBN 978-5- 16 -107232-5 - Текст: электронный : [URL:https://inbooks.ru/bookshelf/373321/reading](https://inbooks.ru/bookshelf/373321/reading)

3. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч., Часть 1: учебник для СПО / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт. 2023 = 241 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-15135-0- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт ( сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/519920](https://urait.ru/bcode/519920)

4. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

5. Стрижевская С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. - Минск: РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361838/reading> - Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

1. Азаров, В. Н. Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 2011

2. Красницкая, Е. С. Гигиена общественного питания. – М; 2013.

3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4– е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2012.

4. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2014.

5. Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2012.

6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции – М.: Пищепромиздат, 2011

7.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2011.

8. Елисеев М.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2015.

9.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2013.

10.Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Деловая литература, 2014.

11.Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2011.

12.Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2013.

13.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.

14.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.

15.Личко Н.М., Кудрина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2013.

16.Мелькина Г.М., Аношина О.М., Сапронова Л.А. и др. Введение в технологию продуктов питания. – М.: КолосС, 2012

17.Нечаев А.П. Пищевая химия. Изд. Второе, перераб. и исправленное. – СПб.: Гиорд, 2013.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также заслушивания сообщений.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);</p> <p>-виды товарных потерь и их активирование (WS);</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>-идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;</p> <p>- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;</p> <p>-выявляет виды товарных потерь и их активирование (WS);</p> <p>-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте (WS);</p> <p>-устанавливает дефекты пищевых продуктов;</p> <p>-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;</p> <p>-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов собеседования.</p> <p>Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>
<b>Уметь:</b>		
<p>-проводить органолептическую оценку качества продовольственных</p>	<p>-проводить органолептическую оценку качества</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ №</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>продуктов и сырья;  -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);  -соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);  -определять стоимость хранения (WS);  -отчитываться за потери при хранении (WS);  -составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);  -оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;  -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>продовольственных продуктов и сырья;  - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;  -соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);  -определяет стоимость хранения (WS);  -отчитывается за потери при хранении (WS);  -составляет заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);  -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;  -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>1-12.  Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.  Оценка решения производственных задач.  Экспертная оценка заполнения учётных документов.  Оценка правильности расчётов.  Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>

## **5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в колледже лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-



двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Для организации и проведения промежуточной аттестации допускается использование возможностей электронной информационно-образовательной среды колледжа.