

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»



Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»

Ушакова И.В.

« 30 августа » 20 19 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2019 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум».

**Разработчики:**

**Терёшина Анна Сергеевна**, преподаватель спецдисциплин первой  
квалификационной категории;

**Чубок Людмила Ивановна**, преподаватель спецдисциплин первой  
квалификационной категории.

**Аннотация**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе требований:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 (ред. от 03.08.2018 г.) – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 30 августа 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.....	4
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	9
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	10
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	13
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

Учебная дисциплина ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров способствует формированию следующих **профессиональных и общих компетенций**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (действия)	Умение	Знание
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов</p>

	<p>информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска.</p>	<p>поиска информации.</p>
<p>ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p>

<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.</p>
----------------------------------	--	--	--



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	87
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
<i>практические занятия:</i>	28
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	29
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Классификация продовольственных товаров.	1	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
Работа с нормативной документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, Сертификат).	2		
Тема 2. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	3	
	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Работа с нормативной документацией (ГОСТ Р51809-2001, ГОСТ Р51811-2001).	1	
Оценка качества овощей и плодов органолептическим методом.	1		
Тема 3. Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	Кулинарное назначение зерновых товаров, использование в кулинарии.	1	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	Оценка качества круп, муки, макаронных изделий по образцам органолептическим методом.	2	
Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по образцам.	1		
Тема 4. Молоко и молочные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	
	Кулинарное назначение молочных товаров.	1	
	Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	Оценка качества молока, молочных продуктов по образцам органолептическим методом.	2	
<b>Тема 5.</b> Рыба и рыбные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	1	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	3
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	Оценка качества рыбных консервов по образцам органолептическим методом.	1	
	Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
<b>Тема 6.</b> Мясо и мясопродукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству,	2	
	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, использование.	1	
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	Оформление таблицы показателей качества мясопродуктов.	3	
	Схема разруба говядины, свинины по анатомическим границам.	2	
<b>Тема 7.</b> Яйца и яйцепродукты Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.	1	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Оформление таблицы использования яиц в кулинарии.	2	
	Оформление таблицы различий масла животного и маргарина по сырью, химическому составу, пищевой ценности, использованию в питании.	2	
<b>Тема 8.</b> Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	2	
	Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	3
Оценка качества повидла, джема, конфитюра по образцам органолептическим методом.	2		

	Оформление таблицы использования фруктово-ягодных кондитерских в кулинарии.	1	3
<b>Тема 9.</b> Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Ассортимент, характеристика, значение в питании, требования к качеству вкусовых товаров	1	
	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	3
	Оформление таблицы различий чая черного и зеленого по способу обработки, химическому составу, пищевой ценности, настою.	1	
	Оформление таблицы свойств кофе в зависимости от способов обработки	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>29</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	29	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>87</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Кулинарного и кондитерского производства.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Технические средства обучения (кабинет 22):**

- персональный компьютер;
- ноутбуки;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

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

#### **Дополнительные источники:**

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
2. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <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> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75 % правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита практических занятий;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</i></p>

<p>расходу и хранению продуктов; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p><i>последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки.</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>	<p><i>практических занятий.</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</i></p>
--	---	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе текущего контроля по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.