

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
ПК 1.1 ПК 1.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
ПК 1.4 ПК 1.4,	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
ПК 2.7 ПК 2.8	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ПК 3.6, ПК 4.1-	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
	осуществлять контроль хранения и расхода 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
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
<i>Самостоятельная работа</i> ³	16

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		106 / 32	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог		<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	

⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	полноценного питания!»).		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	продуктов для организма человека»		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	2.Органолептическая оценка качества мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание	10	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	2	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	2	

пищевых жиров, пищевых концентратов	требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.		
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим столом преподавателя столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 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. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том 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/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 215. – 156 с.

2. 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, 2014. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2014. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2012.

– 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2013. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<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> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</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> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>