

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

*Джанкой*  
*2017 г.*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09.12.2016г

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

**Разработчики:**

Переходько И. В. преподаватель профессионального учебного цикла

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания

Протокол № 1  
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК  
Гавриленко И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДПТ»  
Д.М.Гавриленко

Работодатель:

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Кутузовский»  
Арт кафе «До Мажор»  
Директор

Г.Н.Надолинская



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | <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>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>   | <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> |
| ОК 01  | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>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 (самостоятельно или с помощью наставника).</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</p>   | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов</p>   |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | <p>информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>   | поиска информации   |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>   |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>  |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>  | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>  |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>  | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>   |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>  |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 62          |
| <i>Самостоятельная работа</i>                                 | 6           |
| Объем образовательной программы                               | 56          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 32          |
| практические занятия  | 22          |
| Дифференцированный зачет                                      | 2           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций  |
|--|---|-------------|---|
| 1  | 2   | 3           | 4   |
| <b>Тема 1.<br/>Химический состав пищевых продуктов</b>   | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.<br>Энергетическая ценность пищевых продуктов   | 2           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| <b>Тема 1.<br/>Классификация продовольственных товаров</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация продовольственных товаров.<br>Качество и безопасность продовольственных товаров.  | 2           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| <b>Тема 2.<br/>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов грибов. Значение в питании. Требования к качеству. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов.   |             |   |
|  | <b>Практическая работа № 1</b>  | 4           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | Изучение ассортимента овощей, плодов, грибов.   |             |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 1           |   |
| <b>Тема 3<br/>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.<br>Значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки:            | 4           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5               |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.   |          | <i>ПК 5.1-5.5</i>   |
|  | <b><i>Практическая работа № 2</i></b>  | <b>4</b> | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий, муки.  |          |   |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b> |   |
| <b>Тема 4.<br/>Товароведная характеристика молочных товаров</b>      | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b>2</b> | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров  |          |   |
|  | <b><i>Практическая работа № 3</i></b>  | <b>2</b> |   |
|  | Ознакомление с ассортиментом молока и молочных продуктов.  |          |   |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b> |   |
| <b>Тема 5<br/>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b>4</b> | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов   |          |   |
|  | <b><i>Практическая работа №4</i></b>   | <b>2</b> | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5</i>                |
|  | Ознакомление с ассортиментом рыбных товаров и консервов.   |          |   |



|   |   |                 |  |
|---|---|-----------------|--|
|   |   |                 | <i>ПК 5.1-5.5</i>  |
|   | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                            | <b><i>1</i></b> |  |
| <b>Тема 6.<br/>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>          | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>   | <b><i>4</i></b> | <b><i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i></b> |
|   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.<br>Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов  |                 |  |
|   | <b><i>Практическая работа № 5</i></b>   | <b><i>2</i></b> |  |
|   | Ознакомление с ассортиментом мяса, мясных товаров и консервов   |                 |  |
|   | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                            | <b><i>1</i></b> |  |
| <b>Тема 7.<br/>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b> | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>   | <b><i>4</i></b> | <b><i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i></b> |
|   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.<br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.<br>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. |                 |  |
|   | <b><i>Практическая работа №6</i></b>  | <b><i>4</i></b> | <b><i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i></b> |
|   | Ознакомление с ассортиментом жиров и оценка качества пищевого жира.<br>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.   |                 |  |
|   | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                            | <b><i>1</i></b> |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <b>Тема 8.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>кондитерских<br/>и вкусовых товаров</b> | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b>6</b>  | <b><i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i></b> |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения<br>Ассортимент и характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей и пищевых красителей. |           |  |
|  | <b><i>Практическая работа №7</i></b>   | <b>2</b>  |  |
|  | Ознакомление с ассортиментом сахара, крахмала, чая, кофе.  |           |  |
|  | <b><i>Практическая работа № 8</i></b>  | <b>2</b>  |  |
|  | Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ.  |           |  |
| <b><i>Дифференцированный зачет</i></b>   |  | <b>2</b>  |  |
| <b><i>Всего</i></b>  |  | <b>62</b> |  |

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

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,  
*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом 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, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. 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 З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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/](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/](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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **1.2.3. Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 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, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. 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 Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 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, 2006. – 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, 2002. – 236 с.

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

| <b>Результаты обучения</b>   | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Формы и методы оценки</b>  |
|--|---|---|
| <p>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</p> | <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><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</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 продукто</p>  | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>                    |