

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В. Ванева
Приказ № 18 от 08.09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
название учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

название учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 Повар, кондитер.
код наименование профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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	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.
ОК 01	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,	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

	<p>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>профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<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>
ОК 07	<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>
ОК 09	<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</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>
--------------	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторно - практические занятия	6
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>внеаудиторная самостоятельная работа</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Общие сведения о пищевых продуктах.	8	
Тема 1.1. Химический состав и качество пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	4	2
	1. <i>Химический состав пищевых продуктов.</i> Определение пищевых веществ. Роль и значение воды, минеральных веществ, углеводов, жиров, белков, витамин, ферментов и прочих веществ в жизнедеятельности организма человека, суточная норма, содержание в пищевых продуктах. Энергетическая ценность пищевых продуктов (калорийность).	1	
	2. <i>Качество пищевых продуктов.</i> Качество пищевых продуктов и методы его определения (органолептический и измерительный). Понятия стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	1	
	3. <i>Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.</i> Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении. Режим хранения пищевых продуктов. Значение температуры, влажности воздуха, света, товарного соседства и упаковки для хранения пищевых продуктов. Методы консервирования – физический, биохимический и химический.	1	
	4. <i>Естественная убыль пищевых продуктов.</i> Классификация пищевых продуктов. Определение естественной убыли при хранении, перевозки и реализации пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Изучение органолептического метода определения качества пищевых продуктов.	1	
	Самостоятельная работа: 1. Выполнить реферат «Товароведение- движущая сила современного рынка товаров». 2. Составление опорного конспекта по теме: «Химический состав и качество пищевых продуктов». 3. Подготовить сообщение «Стандартизация и сертификация пищевых продуктов» 4. Заполнение таблиц: «Процессы происходящие в пищевых продуктах при их	3	

	хранении», «Консервирование пищевых продуктов»		
Раздел 2.	Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	10	
Тема 2.1. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	Содержание учебного материала	5	2
	1. <i>Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.</i> Роль овощей и плодов в питании человека их полезные свойства, химический состав. Содержание в овощах и плодах: воды, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, эфирных масел, дубильных веществ, гликозидов, красящих веществ, азотистых веществ, жиров, фитонцидов.	1	
	2. <i>Свежие овощи.</i> Группы свежих овощей, их классификация, видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих овощей. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки овощей для их сохранения.	1	
	3. <i>Свежие плоды.</i> Группы свежих плодов, их классификация, видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки плодов для их сохранения.	1	
	4. <i>Свежие грибы.</i> Химический состав, классификация, группы свежих грибов. Использование в кулинарии, товарная ценность. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки грибов для их сохранения.	1	
	5. <i>Продукты переработки овощей, плодов и грибов.</i> Квашеные и соленые овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы, упаковывание и хранение. Консервы овощные и плодово-ягодные, их производство, требование к качеству, упаковывание и хранение. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия, сорта, органолептические показатели, упаковывание и хранение.	1	
	Лабораторно – практические занятия	1	3
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки по стандарту.	1	
	Контрольные работы	1	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»	1	
	Самостоятельная работа:	3	
1. Подготовить презентацию на тему: «Группы свежих овощей и плодов. Болезни, повреждения, правило и условия хранения».			

	2. Составление опорного конспекта по теме: «Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки» 3. Подготовить сообщение «Показатели качества баночных консервов».		
Раздел 3.	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	9	
Тема 3.1. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала	5	2
1.	<i>Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы.</i> Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Характеристика, классы, виды рыбы. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии. Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб.	1	
2.	<i>Живая, охлажденная, мороженая рыба.</i> Основная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству, требования к качеству, хранение, упаковывание и транспортирование.	1	
3.	<i>Соленая, вяленая и сушеная рыба.</i> Определение соленой, вяленой и сушеной рыбы. Основные способы посола, вяление и сушение рыбы. Требования к качеству, упаковывание и хранение. Дефекты.	1	
4.	<i>Копченая рыба, балыковые изделия, консервы и пресервы.</i> Определение копченой рыбы, балыковых изделий, рыбных консервов и пресервов. Виды копчения, ассортимент, требования к качеству, упаковывания и хранения, дефекты копченой рыбы и балычных изделий. Основные операции при приготовлении рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству, маркировка, упаковывание и хранение.	1	
5.	<i>Нерыбные морепродукты. Икра.</i> Виды промысловых нерыбных морепродуктов, питательная ценность, использование в кулинарии, требование к качеству, упаковывание и хранение. Определение икры, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, упаковывание и хранение икры. Маркировка банок с икрой.	1	
	Лабораторно – практические занятия	1	3
1.	Ознакомление со строением тела рыбы и определение содержание съедобных и несъедобных частей. Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	Контрольные работы	1	
1.	Контрольные вопросы и задания по теме «Рыба и рыбные продукты»	1	
	Самостоятельная работа:	2	
1.	Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Рыба и рыбные продукты»		

	2. Подготовить доклад на тему: «Основные показатели качества рыбы». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). 4. Заполнение таблицы: «Основные виды промысловых рыб».		
Раздел 4.	Товароведная характеристика мясо и мясных продуктов.	9	
Тема 4.1. Мясо и мясные продукты.	Содержание учебного материала	3	2
	1. <i>Виды и классификация мясных продуктов, химический состав и пищевая ценность.</i> Основные группы мясных продуктов, химический состав, классификация по виду убойных животных, по термическому состоянию, по упитанности. Характеристика качества мяса и его хранение.	1	
	2. <i>Мясные полуфабрикаты, субпродукты, и мясо птицы.</i> Виды мясных полуфабрикатов, классификация и химический состав субпродуктов и мяса птицы. Требование к качеству, упаковывание и хранение мясных полуфабрикатов, субпродуктов и мяса птицы.	1	
	3. <i>Колбасные изделия, мясокопчености и мясные консервы.</i> Определение мясных колбас, мясокопченостей и консервов. Сырье, используемое для приготовления колбас, производство колбас и мясокопченостей. Классификация колбас, мясокопченостей и консервов, требования к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	Лабораторно – практические занятия	2	3
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов по стандарту.	1	
	2. Оценка качества мясных консервов, колбас и мясокопченостей по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	Контрольные работы	1	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Мясо и мясные продукты»	1	
	Самостоятельная работа: 1. Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Мясо и мясные продукты» 2. Подготовить презентацию на тему: «Разнообразие колбас и мясокопченостей». 3. Подготовить реферат на тему: «Роль мясных продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	3	
Раздел 5.	Товароведная характеристика молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	8	

Тема 5.1. Молоко и молочные продукты.	Содержание учебного материала		3	2
	1.	<i>Молоко коровье.</i> Химический состав и энергетическая ценность, обработка молока на молокозаводе, ассортимент молока. Требование к качеству, упаковывание и хранение молока.	1	
	2.	<i>Сливки, сухие и сгущенные молочные продукты.</i> Определение, химический состав, энергетическая ценность, производство, ассортимент и маркировка сливок, сухих и сгущенных молочных продуктов. Требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	3.	<i>Кисломолочные продукты и сыры.</i> Определение, группы, производство, ассортимент, химический состав, энергетическая ценность кисломолочных продуктов и сыров. Требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
Тема 5.2. Яйца и яйцепродукты.	Содержание учебного материала		1	
	1.	<i>Яйца куриные и яичные продукты.</i> Определение, классификация, строение, химический состав и энергетическая ценность яйца. Виды яичных продуктов. Требования к качеству, упаковывание и хранение яиц и яйце продуктов.	1	
	Лабораторно – практические занятия		1	
	1.	Оценка качества молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	1	
	Контрольные работы		1	
	1	Контрольные вопросы и задания по теме: «Молоко и молочные продукты» и «Яйца и яйцепродукты».	1	
Самостоятельная работа: 1. Составление и проработка опорного конспекта по темам: «Молоко и молочные продукты» и «Яйца и яйцепродукты». 2. Подготовить реферат на тему: «Роль мясных продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		2		
Раздел 6.	Товароведная характеристика пищевых жиров и вкусовых продуктов, зерна и продуктов его переработки.		4	
Тема 6.1. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		1	2
	1.	<i>Растительные масла и животные жиры.</i> Производство химический состав, энергетическая ценность, виды, сырье для производства, требование к качеству, упаковывание и хранение	1	
Тема 6.2 Вкусовые	Содержание учебного материала		1	
	1.	<i>Чай, кофе, алкогольные напитки, пряности и приправы.</i> Значение вкусовых	1	

продукты	продуктов в питании человека, ассортимент, производство, химический состав, требование к качеству, упаковывание и хранение. Основные понятия, ассортимент, значение в питании.		
Тема 6.3 Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды зерновых культур и муки. Макароны изделия. Строение зерна, химический состав, энергетическая ценность и ассортимент круп упаковывание, условия и сроки хранения. Производство муки, ассортимент, химический состав, требование к качеству, упаковывание и хранение. Химический состав, энергетическая ценность макаронных изделий, их производство. Классификация, ассортимент, требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	2. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия. Дрожжи, красители и пищевые добавки. Производство хлеба, требование к качеству, упаковывание и хранение. Виды кондитерских изделий, требование к качеству, упаковывание и хранение. Химический состав хлебных дрожжей их производство, виды, упаковывание и хранение. Виды химических разрыхлителей упаковывание и хранение. Естественные и синтетические красители. Запрещенные и разрешенные пищевые добавки, генетически модифицированные пищевые продукты.	1	
	Самостоятельная работа: 1. Составление и проработка опорного конспекта по темам: «Пищевые жиры», «Вкусовые продукты». 2. Подготовить презентацию на тему: «Роль вкусовых продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). 5. Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Зерно и продукты его переработки». 6. Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент и роль в жизни человека зерна и продуктов его переработки». 7. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	5	
Дифференцированный зачет.		1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- шкаф для хранения дидактического материала и др.;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. - 6-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная литература:

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)

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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</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>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
<p>Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность,</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</i></p>

<p>продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p><i>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><i>работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	--