

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров**  
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 2 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

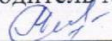
Зима, 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведение продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования – далее ФГОС СПО (Приказ №1569 от 09.12.2016 г.), с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 09.08.2024 года № 79088), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от №1 28.06.2021 г., входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

**Разработчик:** Котков Илья Андреевич преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

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

#### **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 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 учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 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.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- объем учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часа;
  - промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

#### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности для профессии:**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>66</b>
Лекции, уроки	40
Практические занятия	24
Консультации	2
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2 Тематический план и содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных продуктов

### 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов	№ урока п/п	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1		2	3	4	
<b>Раздел 1 общие сведения о пищевые продукты</b>	1,2,3,4	<b>Предмет и задачи товароведения, химический состав продуктов.</b> Содержание учебного материала: 1. Химический состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины минеральные вещества), калорийность. 2. Качество пищевых продуктов (методы определения качества продуктов, стандартизация и сертификация пищевых продуктов). Основы хранения и консервирования продукции. 3. Основы хранения пищевых продуктов	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1
	5,6	<b>Практическое занятие №1. Анализ маркировки на наличие информации о пищевой ценности.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	2
	7,8	<b>Практическое занятие № 2. Изучения ассортимента продовольственных товаров.</b>	2		3
	9,10	<b>Практическое занятие № 3. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</b>	2		3
	11,12	<b>Практическое занятие №4. Расчет потерь продовольственных товаров.</b>	2		1



<b>Раздел 2 продовольственное товары и их товароведная характеристика</b>	13,14,15,16	<b>Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.</b> Содержание учебного материала: 1. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. 2. Виды характеристика овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	17,18	<b>Практическое занятие № 5. Определение товарного качества свежих плодов, овощей и грибов по стандартам.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	19,20,21,22	<b>Рыба и нерыбные пищевые продукты.</b> Содержание учебного материала: 1. Значения рыбы и не рыбных продуктов в питании человека. 2. Строение тела рыбы. 3. Основные промысловые семейства рыбы. 4. Виды рыбной продукции (живая, замороженная, соленая, вяленая, сушёная, рыбные консервы, икра). 5. Нерыбные продукты.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	23,24,	<b>Практическое занятие № 6. Изучение показателей качества рыбных консервов и пресервов по органолептическим показателям.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	25,26,27,28	<b>Молоко и молочные продукты.</b> Содержание учебного материала: 1. Виды молочной продукции (коровье молоко, сгущенное молоко, сливки, сливки, сухие сливки кисломолочные продукты, сыр).	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	28,29,	<b>Практическое занятие № 7. Оценка масло сливочное качества по органолептическим показателям и по бальной оценки</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	30,31	<b>Практическое занятие № 8. Оценка качества сыра по органолептическим показателям и бальной оценке. Принципы деления сыра.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	33,34,35,36	<b>Мясо и мясные продукты.</b> Содержание учебного материала: 1. Виды мясных продуктов (мясо убойных животных, мясо птицы, полуфабрикаты из мяса и мяса птицы, субпродукты,	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3

		колбасные изделия,мясо копчёности, мясные консервы). 2. Химический состав и пищевая ценность, требование к хранению и качеству мяса и мясных продуктов, субпродуктов.			
	37,38	<b>Практическое занятие № 9. Изучение показателей качества мяса по стандарту</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	39,40	<b>Практическое занятие № 10. Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	41,42,43,44	<b>Яйца и яичные продукты.</b> Содержание учебного материала: 1. Строения яйца. 2. Химический состав и пищевая ценность 3. Требования к качеству яиц. 4. Хранения и упаковывание. 5. Виды яичных продуктов (яичный порошок, меланж). 6. Требования к качеству и к хранению яичных продуктов.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	45,46	<b>Практическое занятие № 11. Определение и категория яиц, определения дефекта яиц.</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	47,48,49,50	<b>Пищевые жиры.</b> Содержание учебного материала: 1. Виды жиров (растительные, животные, т.д.). 2. Химический состав жиров.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
	51,52,53,54	<b>Зерно и продукты переработки.</b> Содержание учебного материал 1. Строения зерна. 2. Виды зерновых культур. 3. Крупа. 4. Мука. 5. Макаронные изделия. 6. Хлеб и хлебобулочные изделия.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	55,56	<b>Практическое занятие № 12. Изучения ассортимента и оценка качества макаронных изделий</b>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК	3

				5.5	
	57,58,59,60	<b>Крахмал, сахар, кондитерские изделия.</b> Содержание учебного материала: 1. Крахмал 2. Сахар 3. Виды кондитерских изделий (повидло, джем варенье, цукаты т.д.) 4. Восточные сладости (Пахлава, халва, т.д.)	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	61,62	<b>Вкусовые продукты. Дрожжи, разрыхлители, красители.</b> Содержание учебного материала: 1. Значение вкусовых продуктов в питании человека. 2. Кофе и кофейные напитки. 3. Алкогольные напитки. 4. Пряности, соль, пищевые кислоты, приправы. 5. .	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	63,64	<b>Пищевые добавки, генетически модифицированные продукты.</b> 1. Квас и напитки из хлебного сырья. Дрожжи (химический состав, виды хлебопекарных дрожжей, требование к качеству и хранению). 2. Химические разрыхлители (химический состав, виды, требование к качеству и хранению). 3. Желирующие вещества (виды, требование к качеству и хранения сырья). 4. Пищевые красители (натуральные и синтетические). Пищевые добавки, генетически модифицированные продукты	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	1-2
	65,66	<b>Консультация.</b>	2		
	67,68,69,70,71,72	<b>Экзамен.</b>	6	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 - ПК 5.5	3
		<b>Всего:</b>	72		

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

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

Кабинет специальных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по курсу дисциплины;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- линейки;
- ножи.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет,
- мультимедийное оборудование.

##### **3.1 Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

###### **Основные источники:**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
4. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.
7. Матюхина З.П. Товароведенье пищевых продуктов Академия 2021 г.

###### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216>  
(дата обращения: 31.10.2021).

Интернет-ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
2. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. <http://docs.cntd.ru/document/1200005367>
3. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь <http://docs.cntd.ru/document/1200015260>
4. Большая библиотека. Товароведение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/>
5. Стандарты и качество. Маркировка товаров в России и за рубежом <http://www.riastk.ru/stq/adetail.php?ID=58> ЗаИТА.

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

##### ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

**Контроль и оценка результатов** освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ по темам учебной дисциплины, а также сдачи экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<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>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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по ОП.02 Товароведение пищевых продуктов в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<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 учтено отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода 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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

	Рациональность действий и т.д.	
--	-----------------------------------	--