

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

**Организация – разработчик:** ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

**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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, 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, 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, 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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
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>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 62 часа, в том числе:  
теоретическое обучение 40 часов;  
лабораторные работы 20 часов;  
самостоятельная работа 2 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	20
практические занятия	-
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<i>дифференцированного зачета</i>

## 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
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, дубильные, красящие, ароматические и другие вещества, азотистые вещества, фитонциды.		
Тема 2. Состав пищевых веществ, значение в питании.	Содержание учебного материала	2	
	1. Состав пищевых веществ, значение в питании. Органические и неорганические вещества. Значение для организма человека.		
Тема 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Потребность человека в энергии и нормирование энергетической ценности рационов питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Рациональное питание: понятие, основные принципы		
Тема 4. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Учебная, торговая, стандартная классификация. Классификация штрих-кодов.		
Тема 5. Качество и безопасность продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Качество и безопасность продовольственных товаров. Основные международные нормативные акты по безопасности продовольственных товаров. Законодательная база обеспечения безопасности продуктов питания в России. Вредные пищевые добавки. Классификация пищевых добавок.		
Тема 6. Товароведная характеристика овощей	Содержание учебного материала	2	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей		
Тема 7. Товароведная характеристика плодов	Содержание учебного материала	2	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов. Кулинарное назначение, плодов. Условия и сроки хранения плодов		

<b>Тема 8. Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения грибов и продуктов их переработки		
	<b>Лабораторная работа 1</b>		<b>2</b>	
	1. Оценка качества овощных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.			
<b>Тема 9. Товароведная характеристика муки и круп</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	<b>2</b>	
<b>Тема 10. Товароведная характеристика макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров			
<b>Тема 11. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
<b>Тема 12. Товароведная характеристика молока, молочных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока, молочных продуктов. Кулинарное назначение молока. Условия и сроки хранения молока, молочных продуктов		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>			
	1. Оценка качества молока по стандарту.			
<b>Тема 13. Семейства промысловых рыб</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1	Семейства рыб. Классификация и характеристика основных семейств рыб.		
<b>Тема 14. Товароведная характеристика рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы. Условия и сроки хранения рыбы	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		<b>2</b>	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			

<b>Тема 15. Товароведная характеристика рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов.	<b>2</b>	
<b>Тема 16. Товароведная характеристика рыбных продуктов</b>	2	Кулинарное назначение рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> 1. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 5</b> 1. Расшифровка маркировки.		<b>2</b>	
<b>Тема 17. Товароведная характеристика мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса.	<b>2</b>	
<b>Тема 18. Товароведная характеристика мяса</b>	2	Кулинарное назначение мяса. Условия и сроки хранения мяса	<b>2</b>	
<b>Тема 19. Товароведная характеристика мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных продуктов. Кулинарное назначение мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы № 6</b> 1. Органолептическая оценка качества мяса		<b>2</b>	
<b>Тема 20. Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1	Ассортимент и характеристика яиц. Значение в питании, общие требования к качеству яиц. Кулинарное назначение яиц, яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц, яичных продуктов их кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яиц, яичных продуктов		
	<b>Лабораторная работа № 7</b> 1. Ознакомление с дефектами яиц.		<b>2</b>	
<b>Тема 21. Товароведная характеристика животных жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1	Ассортимент и характеристика животных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству животных жиров. Кулинарное назначение животных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
<b>Тема 22. Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>характеристика растительных жиров</b>		Ассортимент и характеристика растительных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству растительных жиров.	<b>2</b>	
<b>Тема 23. Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров.		
<b>Тема 24. Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
<b>Тема 25. Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
<b>Тема 26. Товароведная характеристика вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>62</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской электронной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.-М.: Дашков и К, 2017.-930с.
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров.-М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018.-156с.
3. Коник Н.В..-М.: Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие\ Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
7. 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>

8. 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>

9. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>  
- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

10 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/)

11. 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/)

12 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/)

#### Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
3. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
4. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%  правильных ответов.  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>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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</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><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - 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>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>