ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

 СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

И.П. Позднышева Директор БККПТ

Кафе «Мираж» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мелентей В.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

(наименование предприятия, организации,

 ФИО руководителя)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

естественно-научного профиля

на базе основного общего образования

 ***п. Коксовый***

***2018 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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, 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 помощью наставника). | 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 |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **90** |
| ***Самостоятельная работа*** | **10** |
| **Объем образовательной программы**  | **60** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение |  |
| лабораторные занятия | **28** |
| практические занятия |  |
| Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** |  **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*** |
| ***Тема 1.*** ***Химический состав пищевых продуктов*** | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
 | ***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. Энергетическая ценность пищевых продуктов
 |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** |  |  |
|  | 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров
2. Определение качества сырья органолептическим методом
 | ***4*** |  |
| ***Тема 2.*****Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ***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.*** Классификация продовольственных товаров.  |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!» | ***4*** |
| ***Тема 3.*****Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 |
| 1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  | ***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. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»
 | ***2*** |  |
| ***Тема 4*****Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.
 |
| 1. Условия и сроки хранения зерновых товаров
 |  |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***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.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»
 | ***2*** |  |
| ***Тема 5.*****Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***3*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки хранения молочных товаров |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | ***4*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо-Молочная страна!»
 | ***2*** |  |
| ***Тема 6*****Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
 |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
 |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  | ***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. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***2*** |  |
| ***Тема 7.*****Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**  | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
 |
| 1. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов
 |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1.Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!» |  |  |
| ***Тема 8.*****Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов
 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение
 |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров
 |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  | ***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. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  | ***2*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1. Подготовка сообщений по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека»;
2. Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»
 |
| ***Тема 9.*****Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***3*** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.
 |
| 1. Условия и сроки хранения
 |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту
 | ***4*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  | ***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*** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Все о кондитерских товарах»
2. Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека»
 |
|  | Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | ***60\90*** |  |

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

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

Кабинет *«*Товароведения продовольственных товаров*»*

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. **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. **Электронные издания:**
5. 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>
6. 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>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>
10. 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/>
11. 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/>
	* 1. **Дополнительные источники**
12. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
13. 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.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
15. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
16. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
17. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
18. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
19. 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***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| 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 | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| 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 | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки**Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*  |