

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер**

2020

ОДОБРЕНА  
на заседании методической  
комиссии профессий  
естественнонаучного профиля  
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.  
Председатель МК Н.М. Калач Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
Л.П.Мирошниченко  
«31» 08 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02.Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), на основании примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:  
Безготкова Е.В., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано:

Директор ООО «Крепостной вай» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» О.В. Борова



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. СВОДНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, крупной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам обязательной части ППКРС.

## 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  ОК 1-7,9,10	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 * пользоваться нормативно-правовой документацией регламентирующей деятельность предприятий общественного питания (ГОСТ, СанПиН)	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 * требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

\* - дополнительные знания и умения за счет вариативной части ППКРС, в объеме 4 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	4
практические занятия	12
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	ДЗ

## 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
Введение.	Актуальность изучения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» для профессии «Повар, кондитер»	1	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	Химический состав пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	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
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов»	1	
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	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
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	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
	<b>Тематика лабораторных работ</b> 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	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
	<b>Тематика практических занятий</b> 1. Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	-
<b>Тема 4</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	6 2
	<b>Тематика лабораторных работ</b> 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров.	2
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	4 1
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	2. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Изучение условий и сроков хранения молочных товаров.	1
<b>Тема 6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	8 2
	<b>Тематика практических занятий</b>	4
	3. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2
	4. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2 2

				ПК 5.1-5.5
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов		2	
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		2	
	2.Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		4	
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	5. Органолептическая оценка качества мяса.		2	
	6. Изучение штрих-кодов и маркировки мясных консервов.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия. сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов		2	
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	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		4	
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение			
	3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		6	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. Условия и сроки хранения 2. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту 3. Пищевые добавки и ГМО.		6	



	Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Основная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### Дополнительная литература:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
2. Профессиональный стандарт (33.010) «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015г., регистрационный №38940);

##### 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].  
– Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля знаний и умений обучающихся и промежуточной аттестации

Результаты обучения	Формы и методы оценки
знания ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 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  ОК 1-7,9,10	- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов», «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение» - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса», Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 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  ОК 1-7,9,10	Оценка устных ответов, тестирования
методы контроля качества,	- оценка заданий для внеаудиторной

<p>безопасности пищевого сырья, продуктов;  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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	<p>(самостоятельной) работы:  Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов», «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса», Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»</p>
<p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	<p>Оценка устных ответов, тестирования,  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»</p>
<p>виды складских помещений и требования к ним;  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</p>	<p>Оценка устных ответов, тестирования  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки</p>

ОК 1-7,9,10	хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»
<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	Оценка устных ответов, тестирования
<p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения 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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов», «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса», Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»</p>
умения:	
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых</p>

<p>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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	<p>продуктов», «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса», Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»</p>
<p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>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</p> <p>ОК 1-7,9,10</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>«Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение»</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары,</p>

	содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса».
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; 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  ОК 1-7,9,10	- оценка устного ответа, тестирования
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 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  ОК 1-7,9,10	- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение» «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»
пользоваться нормативно-правовой документацией регламентирующей деятельность предприятий общественного питания (ГОСТ, СанПиН) 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  ОК 1-7,9,10	- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Заполнение таблицы «Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов», «Изучение условий и сроков хранения зерновых товаров», «Изучение условий и сроков хранения рыбы и рыбных продуктов», «Изучение ассортимента мяса; характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса. Условия, сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов», «Изучение условий и сроков хранения яичных продуктов. Кулинарное назначение» - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту», «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и



	<p>оценка качества по стандарту», защита отчетов по практическим занятиям «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту», «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту», «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке», «Органолептическая оценка качества мяса», Изучение штрих-кодов и маркировка мясных консервов»</p>
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023