

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1-ОК.7, ОК.9 - ОК.10.,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	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 ЛР 4 ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>понятие ассортимента продукции</i> - <i>принципы систематики, кодирование продукции</i> - <i>функциональные свойства продовольственных товаров</i> - <i>долговечность продовольственных товаров</i> - <i>химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов</i> - <i>виды зерновых культур, строение зерна</i> - <i>производство и классификация муки</i> - <i>комплексы, влияющие на технологические свойства муки</i> - <i>химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий</i> - <i>производство и классификация макаронных изделий</i> - <i>характеристика, виды и</i>

		<p>качество солода</p> <ul style="list-style-type: none"> - производство хлеба - химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий - классификация хлеба и хлебобулочных изделий - виды молочных продуктов - химический состав и энергетическая ценность молока - химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных - значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехов, сушеных овощей, плодов, грибов, консервов овощных и подово-ягодных, быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий, сухого молока и сухих сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мяса птицы, мясных консервов, рыбных консервов и пресервов, нерыбных пищевых морепродуктов. - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной
--	--	---

		<p>сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	2
лабораторные занятия	14
<i>Самостоятельная работа¹</i>	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	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 ЛР 4 ЛР 13 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2	<i>Прочие вещества пищевых продуктов, значение в питании.</i>	1	ПК 3.1-3.6
	3	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие		1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4
	1	Практическое занятие № 1: Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	1	ЛР 13 ПК 1.1-1.5
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		10	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Классификация продовольственных товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13
	2	<i>Принципы систематики.</i>	1	ПК 1.1-1.5

²В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	3	<i>Понятие ассортимента продукции.</i>	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4	<i>Кодирование продукции.</i>	1	
	5	<i>Информация о товаре.</i>	1	
	6	Внешние потребительские достоинства продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.	1	
	7	<i>Функциональные свойства продовольственных товаров.</i>	1	
	8	<i>Долговечность продовольственных товаров.</i>	1	
	9	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Виды складских помещений и требования к ним. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	1	
	Практическое занятие		1	
	2	Практическое занятие № 2: Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		13	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	<i>Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.</i>	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству субтропических и тропических плодов.</i>	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству экзотических плодов.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ягод.</i>	1	

	6	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству орехов.</i>	1	
	7	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сушеных овощей, плодов, грибов.</i>	1	
	8	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству консервов овощных и плодово-ягодных.</i>	1	
	9	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий.</i>	1	
	10	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	Лабораторные занятия		3	ОК 1-7,9,10
	1	Лабораторное занятие № 1: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	ЛР 4 ЛР 13 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
	2	Лабораторное занятие № 2: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	
	3	Лабораторное занятие № 3: Изучение продуктов переработки и оценка качества по стандарту.	1	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		15	
	1	<i>Виды зерновых культур.</i>	1	ОК 1-7,9,10
	2	<i>Строение зерна.</i>	1	ЛР 4 ЛР 13
	3	<i>Производство и классификация муки.</i>	1	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
	4	<i>Комплексы, влияющие на технологические свойства муки.</i>	1	
	5	<i>Химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий.</i>	1	
	6	<i>Производство и классификация макаронных изделий.</i>	1	
	7	<i>Характеристика, виды и качество солода.</i>	1	
	8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп,	1	

		муки, макаронных изделий.		
	9	<i>Производство хлеба.</i>	1	
	10	<i>Химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.</i>	1	
	11	<i>Классификация хлеба и хлебобулочных изделий.</i>	1	
	12	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	13	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	
	Лабораторные занятия		2	ОК 1-7,9,10
	4	Лабораторное занятие № 4: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту.	1	ЛР 4 ЛР 13 ПК 1.1-1.5
	5	Лабораторное занятие № 5: Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		10	
	1	<i>Виды молочных продуктов.</i>	1	ОК 1-7,9,10
	2	<i>Химический состав и энергетическая ценность молока.</i>	1	ЛР 4 ЛР 13
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к сухому молоку и сухим сливкам.</i>	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к кисломолочным продуктам.</i>	1	ПК 5.1-5.5
	6	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к сырам.</i>	1	
	7	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молочных товаров.	1	
	Лабораторные занятия		3	ОК 1-7,9,10

	6	Лабораторное занятие № 6: Оценка качества молока по стандарту.	1	ЛР 4 ЛР 13 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
	7	Лабораторное занятие № 7: Оценка качества сливок по стандарту.	1	
	8	Лабораторное занятие № 8: Оценка качества сыров по стандарту.	1	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		8	
	1	<i>Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека.</i>	1	
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	3	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.	1	
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к рыбным консервам и пресервам.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к нерыбным пищевым морепродуктам.</i>	1	
	Лабораторные занятия		2	
	9	Лабораторное занятие № 9: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	10	Лабораторное занятие № 10: Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	1	Контрольная работа № 1	1	

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		7	
	1	<i>Химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных.</i>	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 17-20. 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
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	1	
	3	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса птицы.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных консервов.</i>	1	
	6	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	
	Лабораторное занятие		1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13 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
11	Лабораторное занятие № 11: Органолептическая оценка качества мяса.	1		
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		5	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13 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
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1	
	3	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	Лабораторные занятия		2	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13 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
	12	Лабораторное занятие № 12: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
13	Лабораторное занятие № 13: Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1		

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13 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
	Лабораторное занятие		1	ОК 1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 13 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
	14	Лабораторное занятие № 14: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	1	
Всего			74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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

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 студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.4-е изд., стер.,М., Академия, 2013. 336с.
6. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач.М., ИНФРА-М, 2016. 256с.
7. Елифанов М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Елифанова. – М. Академия, 2018. – 208 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. 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.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>понятие ассортимента продукции</i> - <i>принципы систематики, кодирование продукции</i> - <i>функциональные свойства продовольственных товаров</i> - <i>долговечность продовольственных товаров</i> - <i>химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов</i> - <i>виды зерновых культур, строение зерна</i> - <i>производство и классификация муки</i> - <i>комплексы, влияющие на технологические свойства муки</i> - <i>химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий</i> - <i>производство и классификация макаронных изделий</i> - <i>характеристика, виды и качество солода</i> - <i>производство хлеба</i> - <i>химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий</i> - <i>классификация хлеба и хлебобулочных изделий</i> - <i>виды молочных продуктов</i> - <i>химический состав и энергетическая ценность молока</i> - <i>химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных</i> - <i>значение рыбы и рыбных</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% 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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.

<p><i>продуктов в питании человека</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - <i>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехов, сушеных овощей, плодов, грибов, консервов овощных и подово-ягодных, быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий, сухого молока и сухих сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мяса птицы, мясных консервов, рыбных консервов и пресервов, нерыбных пищевых морепродуктов.</i> - 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. 		
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. 	<p>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>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
---	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024