

**Приложение 4.22**

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО  
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ КККАТК)

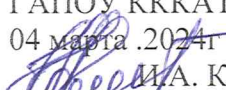
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2024 г.

Рассмотрена  
УМО преподавателей  
учебного отделения «Организация  
и технология  
в сфере бытового обслуживания»,  
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.  
Руководитель УМО

 Обломий А.С

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04 марта 2024г  
 И.А. Крикливая

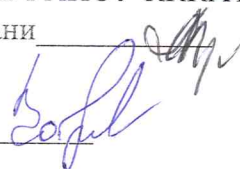
Утверждена  
Директор ГАПОУ КККАТК  
«04» марта 2024г  
Р.Ю. Метленко



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета,  
протокол №8 от 04 марта 2024

Рабочая программа по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 2.2 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: ГАПОУ КК КАТК Обломий Антонина Сергеевна  
преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); Заслуженный  
учитель Кубани

Рецензент: 

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому - инженер-технолог

Рецензент: 

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому -  
Товаровед, высшая квалификация

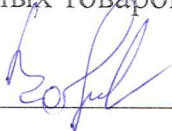
## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 78 часов, в том числе: объем образовательной программы 76 часов, в том числе : лабораторные и практические занятия 20 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: \_\_\_\_\_



О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог



## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- Объем образовательной программы -76
- теоретическое обучение 46 часов,
- в том числе : лабораторные и практические занятия 20 часов
- в том числе самостоятельной работы 2 часа.

Рабочая программа по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: \_\_\_\_\_



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-  
Товаровед , высшая квалификация

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</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 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.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК <sup>1</sup>	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 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР13, ЛР14	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

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>78</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	20
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>20</b>
в т.ч Самостоятельная работа <sup>2</sup>	<b>2</b>
консультации	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

---

<sup>2</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>3</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	<b>3</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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 ЛР13, ЛР14
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. 3. Особенности оценки качества продовольственных товаров		
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 01-07, 09, 10

<sup>3</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.



<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарно-назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>7</b>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	ЛЗ №1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	<b>2</b>	
ЛЗ №2 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту ЛЗ №3 Осуществлять контроль хранения и расходов продуктов	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	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.	<b>4</b>	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	<b>3</b>	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	ЛЗ № 4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	<b>3</b>	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 01-07, 09, 10

<b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарноеназначениемолочныхтоваров	<b>4</b>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	<b>1</b>	
	<b>Тематикалабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	ЛЗ№5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	<b>2</b>	
<b>Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарноеназначениерыбы, рыбныхпродуктов	<b>6</b>	
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Тематикалабораторныхзанятий</b>	<b>4</b>	
	ЛЗ№ 6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	<b>2</b>	
	ЛЗ№ 7 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	<b>4</b>	
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	<b>1</b>	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	

	ЛЗ №8 Органолептическая оценка качества мяса	3	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13, ЛР14
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	
	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	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	2	
	ЛЗ №9 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. ЛЗ №10 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1 1	
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 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.	3	
	2. Условия и сроки хранения	1	
	<b>Тематика лабораторных занятий Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	СР №1 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
<b>Всего:</b>		<b>76</b>	

<p><b>Консультации:</b></p> <p><b>1.</b> Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании;</p> <p><b>2.</b> Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p><b>3.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p><b>4.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.</p> <p><b>5.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.</p> <p><b>6.</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.</p>	<b>6</b>	
<b>экзамен</b>	<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

оснащенный оборудованием: доска учебная-1шт, рабочим местом преподавателя, ноутбук(оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U withRadeonGraphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации), ( стол-1шт, стул-1шт) (стол ученический -16 шт, стулья ученические- 32 шт), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала-2шт.; Наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами: 1. Разруб свинины., 2. Приготовление П/Ф из птицы., 3. Разруб говядины. 4.Приготовление из рыбы П/Ф тушками., 5. Разделка рыбы в зависимости от кулинарного использования., 6. Рыбные полуфабрикаты., 7. Обработка осетровой рыбы., 8. Сложные формы нарезки овощей., 9. Формы нарезки овощей, 10.Полуфабрикаты из рыбы., 11. Кулинарная разделка тушек свинины., 12. Рыбные полуфабрикаты для жарки в жире(фритюре), 13.Обработка птицы., 14. Полуфабрикаты из говядины.,15.Схема разделки задней четвертины говяжьей туши., 16. Кулинарная разделка туши баранины., 17. Фарширование овощей., 18. Первичная обработка дичи.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания.**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил. Электронно-библиотечная система «Znanium» <https://znanium.com/>

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

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

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

3 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

4 Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

5 Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

6 Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

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

Результаты обучения <sup>4</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 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 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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменного/устно го опроса;</li> <li>– тестирования;</li> <li>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по ОП.02 в виде: - письменных/ устных ответов.</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<p>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</p>	<p>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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<sup>4</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

