

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе *основного общего образования*)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/ Е. В. Миля
«» 2024г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: Деревцова В.Б. преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

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 образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Иметь практический опыт	
уметь	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки, кулинарные изделия готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;
знать	нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции;

	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
--	--

Формируемые общие компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>ОК.1.</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<i>ОК.2.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<i>ОК.3.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<i>ОК.4.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<i>ОК.5.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<i>ОК.6.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
<i>ОК.7.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<i>ОК.8.</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<i>ОК.9.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВПД 1.</i>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<i>ПК 1.1.</i>	Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 1.2</i>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<i>ПК 1.3.</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
<i>ПК 1.4.</i>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<i>ВПД 2.</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<i>ПК 2.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 2.2.</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.3.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.4.</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.5.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.6.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.7.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<i>ПК 2.8.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<i>ВПД 3.</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<i>ПК 3.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 3.2.</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
<i>ПК 3.3.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<i>ПК 3.4.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<i>ПК 3.5.</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ВПД 6.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд:
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	50
Консультации	5
Всего учебных занятий	45
в том числе в форме практической подготовки	16
Основное содержание	
теоретические занятия	
лабораторные занятия (<i>если предусмотрено</i>)	
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	16
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
теоретические занятия	
лабораторные занятия (<i>если предусмотрено</i>)	
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	
самостоятельная работа (<i>если предусмотрено</i>)	3
Промежуточная аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	1. Введение. Методы оценки качества продовольственных товаров. Характеристика, значение и способы определения качества.		
	2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров. Классификация. Условия хранения. Свойства и сроки хранения сырья		
	Товарные потери. Виды. Причины товарных потерь. Порядок списания товародвижения их основные этапы		
	Консервирование продовольственных товаров. Значение консервирования. Классификация, ассортимент. Правила хранения и реализации		
	Тестирование по теме: «Основы товароведения продовольственных товаров»		
	Лабораторная работа: штриховое кодирование. Определение методики анализа подлинности товара, код; изучение значения маркировки. Виды маркировки потребительских товаров	2	
	Контрольная работа по теме: «Основы товароведения продовольственных товаров»	1	
	Самостоятельная работа: выполнение слайд - презентации по теме: «Хранение и транспортирование продовольственных товаров»; выполнение реферата по теме: «Товарные потери. Виды. Порядок списания»; выполнение слайд-презентации по теме: «Консервирование продовольственных товаров»	1	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		23	

<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Зерномучные товары. Классификация зерновых культур. Ассортимент, требование к качеству, транспортирование, упаковка и хранение.</p> <p>2. Переработанные овощи и плоды. Виды, характеристика показателей сырья. Упаковка и хранение, сроки реализации</p> <p>3. Потери при хранении плодов и овощей. Значение убыли, её нормы. Факторы, влияющие на сохраняемость плодов и овощей</p> <p>4. Вкусовые товары. Виды. Характеристика. Требование к качеству. Кулинарное использование. Упаковка и хранение</p> <p>5. Кондитерские товары. Сахар. Какао порошок, шоколад. Классификация, кулинарное применение, требование к качеству, сроки хранения</p> <p>6. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, ассортимент, характеристика кулинарного применения, требование к качеству, сроки хранения</p> <p>7. Товароведная характеристика растительных масел. Виды, значение, требование к качеству, упаковка и хранения, сроки реализации</p> <p>8. Товароведная характеристика животных жиров. Виды, значение, требование к качеству, упаковка и хранения, сроки реализации</p> <p>9. Молочные товары. Виды. Характеристика. Требование к качеству. Кулинарное использование. Упаковка и хранение</p> <p>10. Яйцо и продукты его переработки. Классификация, кулинарная характеристика, требование к качеству, сроки хранения</p> <p>11. Рыбные товары. Виды, ассортимент, пищевая характеристика, требование к качеству. Сроки хранения и реализации</p> <p>12. Мясные товары. Виды, ассортимент, пищевая характеристика, требование к качеству. Сроки хранения и реализации</p> <p>13. Продукты детского питания. Значение рационального сбалансированного питания, его основные принципы. Энергетическое равновесие, разнообразное питание. Режим питания</p> <p>14. Пищевые концентраты. Классификация. Достоинства и недостатки концентратов, их кулинарные значения, требование к качеству, сроки условия хранения</p> <p>Лабораторное занятие:</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10</p> <p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2</p>
	14

	изучение ассортимента и оценка качества круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом; определение качества плодовоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества; определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества; определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества; определение качества основного рыбного и мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества		
	Самостоятельная работа: подготовка слайд - презентации по теме: «Причины и способы устранения потерь при хранении плодов и овощей»; выполнение слайд - презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»; выполнение слайд - презентации по теме: «Современное детское питание, его сбалансированность» подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека»	2	
Консультации		5	
Всего		50 <i>Неверная цифра!</i>	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмами, мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

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 издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

2. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. 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).

Приведите информацию о кадровом обеспечении! О себе

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<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>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 дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
<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 учетноотчетную 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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

