

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

38.02.08 Торговое дело

на базе основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_____/ И.В. Беспёрстова /

« » _____ 2026 г.

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минпросвещения России от 19.07.2023 № 548 по специальности среднего профессионального образования 38.02.08 Торговое дело.

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

Разработчик: Деревцова В.Б., преподаватель КГАПОУ «ККОТиП».

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 «ДПБ.03 Товароведение и экспертиза товаров»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров является обязательной частью дополнительного профессионального блока образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.08 Торговое дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.03 Товароведение и экспертиза товаров направлена 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.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	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; 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; оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	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; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 07		
ОК 09		
ПК 2.4.		
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

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	59
Консультации	5
Всего учебных занятий	54
в том числе в форме практической подготовки	18
Основное содержание	
теоретические занятия	34
лабораторные занятия	
практические занятия	
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
теоретические занятия	
лабораторные занятия	
практические занятия	18
индивидуальный проект	
курсовая работа/проект	
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОПв.03 Товароведение и экспертиза 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	7	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Свойства и показатели ассортимента. Пищевая ценность продуктов питания.	5	
	2. Экспертиза и сертификация продукции. Оценка качества продовольственных товаров по ГОСТу Маркировка товара. Штриховое кодирование. Классификация, виды характеристика товара его значения кодирования.		
	3. Кодирование товаров: понятие, цели, правила, методы. Классификаторы: понятие, классификация, назначение. Современные способы кодирования товаров		
	4. Хранение и транспортирование продовольственных товаров. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности		
	5.Факторы, обеспечивающие качество, формирующие и сохраняющие качество товаров: изучение рынка товаров, разработка требований к товарам, качество исходного сырья и материалов. Упаковка и маркировка, товарная обработка, условия хранения, транспортирования, реализации и использование товаров, техническая помощь в обслуживании Товарные потери: виды, методика расчетов нормируемых товарных потерь продовольственных товаров, мероприятия по предупреждению и снижению потерь товара		
	Практическая работа №1 по теме: «Маркировка товаров. Штриховое кодирование»	2	
Раздел 2.	Содержание учебного материала	24	
	2. Товароведение зерномучных товаров: классификация ассортимента, особенности строения зерна, химический состав, потребительские свойства и	18	

Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	показатели качества, основные этапы производства, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки зерномучных товаров		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	3. Товароведение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов: особенности свежих плодов и овощей как объекта товародвижения, классификация ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения, способы консервирования плодоовощной продукции		
	4. Товароведение вкусовых товаров: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки вкусовых товаров		
	5. Товароведение кондитерских товаров, крахмала, сахара и меда: классификация ассортимента и пищевая ценность, особенности химического состава сахаристых и мучных кондитерских изделий, потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика крахмала, сахара и меда, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки		
	6. Товароведение пищевых жиров: общие сведения о пищевых жирах, особенности химического состава пищевых жиров растительного и животного происхождения, классификация ассортимента, технологии производства, условия и сроки хранения и требования к маркировке		
	7. Товароведение молока и молочных товаров: классификация ассортимента и пищевая ценность, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика молока и молочных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке		
	8. Товароведение мяса мясных и яичных товаров: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, товароведная характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки мясных и яичных товаров		
	9. Товароведение рыбы и рыбных товаров: основные промысловые семейства рыб, классификация ассортимента и пищевая ценность рыб и нерыбных гидробионтов, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика молока и молочных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке		
	Контрольная работа по теме: «Товароведная характеристика продуктов»		

	Практическое занятие № 2 Определение градации качества продовольственного товара однородной группы Практическое занятие №3 Расчет естественной убыли товаров при хранении	4	
	Консультации по теме: «Товароведная характеристика товаров»	2	
Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	1. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т. п. Понятие фальсификации товаров, оценка конкурентоспособности товаров и услуг. Факторы и критерии конкурентоспособности. Порядок проведения и методы оценки конкурентоспособности. Оценка и приемка товаров по количеству и качеству: правила, порядок, инструкции приемки продукции		
	2. Идентификация потребительских товаров. Основы идентификации: значение понятия, цель и принципы идентификации, характеристика идентификации товаров, ее видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации товаров. Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности: организация прослеживаемой продукции в сфере производства, роль идентификации при сертификации продукции, оценочной деятельности и контрольно-надзорных операциях.		
	3. Методы определения показателей качества товаров. Классификация и характеристика методов определения показателей качества: объективные и эвристические методы, преимущества и недостатки. Разновидности измерительного метода. Основные виды погрешностей измерений. Органолептический метод: особенности, разновидности, порядок и процедура проведения, оценка с применением балловых шкал. Экспертный метод.		
	4. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы. Фальсификация товаров: понятие, виды, способы, предупреждение и последствия фальсификации потребительских товаров. Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп продовольственных товаров		

	Практическое занятие № 4 Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного сырья		
	Практическое занятие № 5 Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного товара		
Раздел 4. Управление ассортиментом товаров	Содержание учебного материала	11	
	1. Основные понятия в области управления ассортиментом товаров. Теоретические основы управления ассортиментом: понятие ассортимента, классификация, свойства и показатели ассортимента, основные направления совершенствования ассортимента, факторы, влияющие на ассортимент потребительских товаров	5	
	2. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом. АВС-анализ: виды, суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода, методика стратификации множества элементов. XYZ-анализ: суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода. Совмещенный АВС- и XYZ-анализ		
	3. Методология категорийного ассортимента Структурирование и выделение категорий в товарном ассортименте. Формирование категорий в ассортименте. Балансировка ассортимента по широте и глубине. Распределение торговых площадей между категориями. Ассортиментная матрица магазина: суть, принципы, правила и этапы формирования		
	4. Контрольная работа по теме: Товароведение и организация экспертизы качества товаров		
	Практическое занятие № 6. Организация проведения экспертизы качества потребительских товаров.	6	
	Практическое занятие № 7. Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного товара		
	Консультации по теме: «Экспертиза качества товара»	3	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Консультации		5	
Всего		59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета:

Столы и стулья по количеству обучающихся
Автоматизированное рабочее место преподавателя
Доска аудиторная 3-х элементная
Кондиционер

Стенды:

«Мясо»
«Изделия из теста»
«Соусы и супы»
«Рыба»
«Овощи»
«Крупы и макаронные изделия»

Технические средства обучения:

Компьютер с монитором
Экран
Наличие сети Internet

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2022. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Левкин Г. Г. Коммерческая деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>
4. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>
5. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

Дополнительные источники:

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».

2. Федеральный Российский Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>
19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru
20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей www.spros.ru
21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика; 33 Сервис, оказание услуг населению, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика; 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ДПб.03 Товароведение экспертиза товаров обеспечивает: Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель.

Образование: Среднее профессиональное «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», техник-технолог

Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания

Курсы повышения квалификации:

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий»

2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ»

2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование»

2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального

в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»

Профессиональная подготовка:

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд)

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд)

Профессиональная переподготовка:

2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС»

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС».

2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 23, ККОТиП.

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

2024г- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Введение в профессионалитет:

цифровой образовательный контент»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционирования в соответствии выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции. определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос) отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение беседа, тестирование беседа, отчет по самостоятельным работам экспресс-опрос («летучка») наблюдение беседа, отчет по самостоятельным работам экспресс-опрос («летучка») наблюдение

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.	и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
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; 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; оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий, готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд,	расширенный опрос отчёт по самостоятельной работе, беседа выполнение и защита лабораторной работы, экспертная оценка выполнения лабораторной работы анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос индивидуальное проектное задание опрос по индивидуальным заданиям отчёт по самостоятельной работе, беседа индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям; анализ деятельности; решение проблемных ситуаций;

	напитков, кулинарных изделий с элементами шоу. анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий. организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы; индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;
--	--	--