

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 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Беспёрстова

Красноярск, 2026

Программа учебной дисциплины ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 по специальности «Туризм и гостеприимство».

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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 ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общеобразовательного цикла, дополнительные учебные предметы при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательном цикле.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Формируемые общие компетенции:

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами

ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
---------	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузка) 104 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 93 часов;
 консультаций 5 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	103	19
Консультации <i>(если предусмотрено)</i>	5	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	93	19
в том числе:		
лабораторные занятия		
практические занятия	19	19
индивидуальный проект		
курсовая работа (проект)		
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.01 Товароведение 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		34	
	Содержание учебного материала 1. Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние рынка продовольственных товаров. Источники насыщения. Перспективы развития. 2. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Свойства и показатели ассортимента. Расчёт. 3. Пищевая ценность продуктов питания. Понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность усвояемость и безопасность 4. Химический состав продовольственных товаров. Классификация, значение для организма, состав, свойства. Содержание в пищевых продуктах. 5. Оценка качества продовольственных товаров. Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров их потребительские и технологические свойства 6. Методы оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров 7. Градации пищевых продуктов и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров 8. Экспертиза и сертификация продукции. Оценка качества продовольственных товаров по ГОСТу 9. Маркировка товара. Штриховое кодирование. Классификация, виды характеристика товара его значения кодирования. 10.Хранение и транспортирование продовольственных товаров.	25	ОК 01 - ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.4

	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности	8	
	11.Товарные потери. Виды. Порядок списания, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, Порядок списания		
	12.Консервирование продовольственного сырья. Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.		
	Контрольная работа по теме: «Характеристика продовольственных товаров»		
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа по теме: «Маркировка товаров. Штриховое кодирование»		
	Лабораторная работа по теме: «Изучение сроков годности, хранения, и реализации продовольственных товаров, по маркировке на упаковке»		
	Лабораторная работа по теме: «Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические»	22	
	Лабораторная работа по теме: «Оформление списания товарных потерь»		
Раздел 2.			
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
	Содержание учебного материала	15	ОК 01 - ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.4
	1. Вспомогательные товары. Групповая характеристика. Понятие, назначение, классификация. Ассортимент: пищевые добавки, крахмал и крахмалопродукты, желирующие продукты, разрыхлители. Оценка качества, хранение.		
	2. Пряности и приправы. Классификация, химический состав. Групповая характеристика ассортимента. Использование в кулинарии. Оценка качества, хранение.		
	3. Зерномучные товары. Строение зерна. Химический состав, пищевая ценность. Виды, сорта круп, муки. Оценка качества, при хранении		
	4. Плодоовощные товары. Классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика.		

5. Свежие овощи: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение		
6. Свежие плоды: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение		
7. Переработанные овощи и плоды. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, хранение		
8. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери		
9. Вкусовые товары. Классификация. Групповая характеристика ассортимента алкогольных и ликёро-водочных изделий. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
10. Чай, кофе и их заменители. Групповая характеристика ассортимента чая, кофе и их заменителей. Химический состав. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение		
11. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Отличительные признаки ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
12. Кондитерские товары. Сахар. Классификация. Виды, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение. Сахарозаменители. Виды. Назначение. Использование при производстве кондитерских изделий		
13. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика ассортимента карамели, конфет. Оценка качества, дефекты, хранение		
14. Какао-порошок, шоколад, фруктово-ягодные изделия. Товароведная характеристика какао-порошка, шоколада, фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
15. Контрольная работа по теме: «Товароведная характеристика продуктов»		
Лабораторные работы	6	
Лабораторная работа: «Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных и хлебобулочных изделий»		
Лабораторная работа: «Оценка качества, свежих, солёных, сушёных и квашеных овощей, плодов»		

	Лабораторная работа: «Ознакомление с ассортиментом вкусовых продуктов»		
Раздел 3. Основная группа продовольственных товаров		37	
	Содержание учебного материала	31	ОК 01 - ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.4
	1. Пищевые жиры. Пищевая ценность. Химический состав. Классификация Ассортимента пищевых жиров. Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	2. Товароведная характеристика растительных масел. Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	3. Товароведная характеристика животных жиров Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	4. Товароведная характеристика маргарина и маргариновая продукция. Оценка качества, дефекты хранения		
	5. Молочные товары. Молоко. Классификация молока и продуктов переработки. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов.		
	6. Товароведная характеристика молочных товаров. Ассортимент, оценка качества, хранение		
	7. Товароведная характеристика сыров. Характеристика ассортимента сыров по технологии производства и химическому составу. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение		
	8. Товароведная характеристика спрэдов и смесей топленных. Классификация, отличительные признаки ассортимента по составу сырья и массовой доли жира. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение		
	9. Яйцо и продукты его переработки. Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.		
	10. Товароведная характеристика яйцепродуктов Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий		
	11. Мясные товары. Товароведная характеристика мяса. Состояние рынка мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сортовой разруб мясных туш.		
	12. Товароведная характеристика субпродуктов, характеристика		

	ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
	13. Товароведная характеристика мяса копчёностей, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
	14. Товароведная характеристика мяса домашней птицы, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
	15. Колбасные изделия их товароведная характеристика. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	16. Товароведная характеристика мясных консервов. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	17. Рыбные товары. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	18. Товароведная характеристика основных семейств рыб. Групповая характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка, хранение		
	19. Продукты переработки рыбы. Товароведная характеристика ассортимента. Упаковка, хранение		
	20. Рыбные товары их товароведная характеристика. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	21. Пищевые концентраты. Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение		
	22. Продукты детского питания. Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение		
	23. Товароведная характеристика сырья. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	Лабораторные работы	5	
	Лабораторно практическая работа: «Органолептическая оценка качества молочно-жировой продукции»		
	Лабораторно практическая работа: «Органолептическая оценка качества мясных и рыбных товаров»		
Консультации		5	
Всего		103	

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

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2022. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 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, 2023. — 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, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензиева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензиева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 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, 2023. — 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, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

Нормативная документация:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ 23.04.2018

2. ФЗ "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002

3. ФЗ "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93

4. ФЗ "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 с дополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

5. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999

6. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

Интернет ресурс:

<https://biglibrary.ru/category47/book144/>

<http://www.iksystems.ru/a473/>

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-51304-2009>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>

http://abc.vvsu.ru/Books/pr_tovarov_prod_tovar/page0001.asp

<http://biglibrary.ru/category47/book144/part2/>

<http://kaliningrad.ruc.su/student/materialy-dlya-podgotovki-k-sessii-dlya-ochnoy-formy-obucheniya/SPO/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva->

http://www.0zd.ru/marketing_reklama_i_torgovlya/tovarovedenie_prodovolstvennyx_tovarov_3.html

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, состоящими в штате организации в соответствии с ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в соответствии с ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы учебной дисциплины ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров обеспечивает:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

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»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос)
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними:	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.	беседа, тестирование
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	демонстрация знаний температурных режимов, сроков и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и	экспресс-опрос («летучка») наблюдение

	порционировании	
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий	расширенный опрос
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия,	подбор и соответствие выбранных отделочных	анализ результатов лабораторной работы по

используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий,	изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;	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, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу.	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	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.	анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;	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	индивидуальное проектное задание опрос по индивидуальным заданиям

	интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений;	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию 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 кондитерской и шоколадной продукции с	анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы;

	элементами шоу, в том числе национального;	
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;