

Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ И.А. Арасланов

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рассмотрено:

на заседании ЦК

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Е.Г.Волощенко

Шира, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2016 г.)

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

**Разработчики:** Спирина Н.В., преподаватель проф. цикла ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины–требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целями изучения дисциплины являются:

- ✓ полное изучения курса;
- ✓ приобретение теоретических знаний, практических навыков;
- ✓ проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, стандартами и другими раздаточным материалом. Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля по 1 разделу и контрольной работы по предмету.

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

- ✓ проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров
- ✓ на рынок;
- ✓ нормативную документацию;
- ✓ классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- ✓ химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- ✓ требования к качеству продуктов;
- ✓ условия и сроки хранения;
- ✓ кулинарные свойства пищевых продуктов;
- ✓ использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

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

- ✓ определять качество сырья и готовой продукции;
- ✓ использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- ✓ осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- ✓ пользоваться нормативными документами.

**В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.	Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	Осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	Работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с Направлением и профилем подготовки
ПК 4	Составлять и анализировать договора купли-продажи(контракты) Потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров.
ПК 5	Применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП Определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	Выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10.	Оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	Знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиями срокам их хранения и транспортирования

**Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать сознательное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном уровне
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>90</b>
<b>Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>84</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	28
консультации	6
<b>Экзамен</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<i>1.</i>	Цели, задачи, сущность дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.		
<b>Тема 1</b> <b>Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<i>1.</i>	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	<i>2.</i>	Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	<i>1.</i>	Расчет энергетической ценности различных видов пищевых продуктов		
<b>Тема 2</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<i>1.</i>	Классификация продовольственных товаров.		
	<i>2.</i>	Качество и безопасность продовольственных товаров. Хранение и консервирование продовольственных товаров. Сертификация и стандартизация. Маркировка и штриховое кодирование.		

<b>Тема 3</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	4	
	2.	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1.	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту		
2.	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту			
<b>Тема 4</b> Товароведная характеристика зерновых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сырья и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров	4	
	2.	Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
1.	Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий. Оценка качества по стандарту			
<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, Кулинарное назначение	4	
	2.	Условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
1.	Ознакомление с ассортиментом дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок. Оценка качества по стандарту			

<b>Тема 6</b> Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока, молочных продуктов. Кулинарное назначение молока, молочных продуктов	4	
	<b>Тематика практических работ</b>		2	
	1.	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
<b>Тема 7</b> Товароведная характеристика пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров. Кулинарное назначение пищевых жиров	2	
	2.	Условия и сроки хранения пищевых жиров		
	<b>Тематика практических работ</b>		2	
	1.	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
<b>Тема 8</b> Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	6	
	2.	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Тематика практических работ</b>		4	
	1.	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	2.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке		

<b>Тема 9</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	6	
	2.	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Тематика практических работ</b>		4	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса и мясных изделий		
	2.	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
<b>Тема 10</b> Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов	2	
	2.	Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов		
	<b>Тематика практических работ</b>		2	
	1.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
<b>Тема 11</b> Товароведная характеристика крахмала, сахаров и кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара и кондитерских изделий. Кулинарное назначение крахмала, сахара и кондитерских изделий	4	
	2.	Условия и сроки хранения крахмала, сахара и кондитерских изделий		
	<b>Тематика практических работ</b>		4	
	1.	Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара и кондитерских изделий, оценка качества по стандарту.		

<b>Тема 12</b> <b>Товароведная характеристика вкусовых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых продуктов. Кулинарное назначение вкусовых продуктов.	<b>4</b>	
	2.	Условия и сроки хранения вкусовых продуктов.		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1.	Ознакомление с ассортиментом вкусовых продуктов, оценка качества по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>6</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Подготовка сообщений, рефератов, докладов, слайд-презентаций. <b>Тематика сообщений, рефератов, докладов, слайд-презентаций:</b> Зерномучные товары, хлеб и хлебобулочные изделия. Свежие овощи, плоды, продукты переработки плодоовощных товаров. Молокоимолочные продукты. Мясоимясные продукты. Рыба и рыбные продукты. Вкусовые товары.				
Консультации			<b>6</b>	
Экзамен – 2 часа				
<b>Всего:</b>			<b>90</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы используется лаборатория «*Товароведения продовольственных товаров*»

##### *Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- калориметр;
- линейки;
- ножи.

##### *Технические средства обучения:*

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедиа;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

##### **Нормативная**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 2019 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 2019 г.: в ред. на 13.07.2020 г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2019 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2020 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-19 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2019 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).

## **Основная**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.обр. З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

## **Дополнительные источники**

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2022. – 592 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2022. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2019. – 156 с.
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для сред. спец. учеб. заведений / Е.Ю.Райкова. – М.: Академия 2019. – 423 с.
5. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2019.
6. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая Тетрадь - М.: Академия, 2021
7. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И.. Товароведение и экспертиза. Рыбы и рыбных товаров – Ростовн/Д: МарТ 2021г
8. Шепелев А.Ф., Хитарян К.М. Товароведение и экспертиза. Вкусовых и алкогольных товаров. - Ростов н/Д: МарТ 2021г
9. Шепелев А.Ф, Кожухова О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза. Зерномучных товаров - Ростов н/Д: МарТ 2021г
10. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза. Кондитерских товаров – Ростовн/Д: МарТ 2021г
11. Шепелев А.Ф, Кожухова О.И., Товароведение и экспертиза. Молока и молочных продуктов - Ростов н/Д: МарТ 2021г
12. Шепелев А.Ф, Кожухова О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза. Плодоовощных товаров - Ростов н/Д: МарТ 2021г

## **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-eksperiment-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
2. товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [http://www. Garant.ru](http://www.Garant.ru) – Информационно-правовая система «Гарант»
4. [http://www. Consultant.ru](http://www.Consultant.ru) - Информационно-поисковая система «Консультант Плюс»

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>• виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>• методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>• современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>• виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных ответов, -тестирования.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>• оценивать условия</li> <li>• оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>• осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>

	<p>т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки.</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>-Рациональность действий и д.</li> <li>-Правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>
--	---	---