

Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского  
края

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

СПО естественно-научного профиля 43.01.09. Повар, кондитер

Чита  
2017

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Разработчики: Максимова Оксана Александровна преподаватель спец. Дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» и рекомендована к использованию в учеб-ном процессе.

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

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_

### Лист актуализации программы

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
2018г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2019г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2020г	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А
2021	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2022	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2023	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.
- производить расчет энергетической ценности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав пищевых продуктов
- классификацию продовольственных товаров
- товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
- товароведную характеристику зерновых товаров
- товароведную характеристику молочных товаров
- товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов
- товароведную характеристику мяса и мясных продуктов
- товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров
- товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы форсированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники

различным		задачу и/или	информации и
контекстам.	<p>анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,

	на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	---

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента



ПК 3.5.	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
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
ВД 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

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	18
контрольная работа	8
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 1-5,10,11
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров .Региональные виды сырья и пищевых продуктов	<b>1</b>	2	
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-5,10,11
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. 2 Состав пищевых веществ, значение в питании.	<b>2</b>	4	
	<b>2. Энергетическая ценность пищевых продуктов</b>	<b>2</b>	2	
<b>Тема 2.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-5,9,10,11
	1.Классификация продовольственных товаров.	<b>2</b>	2	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	<b>2</b>	2	
	Контрольная работа№1 по темам 1,2		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление кроссворда по теме №2				
<b>Тема 3.</b> Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2

характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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	2	2	ПК 2.5
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2	
	<b>Практическая работа №1.</b> Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, расчёт энергетической ценности.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, дать ответы на контрольные вопросы			
<b>Тема4.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 2.5 ПК 5.1- 5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров	2	4	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	2	
	<b>Практическая работа №2.</b> Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности продуктов переработки зерна.		2	
	Контрольная работа №2 по темам 3,4		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить ассортиментные таблицы.			
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 4.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	2	
	<b>Практическая работа №3.</b> Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента,		2	

	расчёт энергетической ценности			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить ассортиментные таблицы.			
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2 -1.3
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	2	ПК2.7 ПК 3.5
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	2	
	<b>Практическая работа № 4, 5.</b> Органолептическая оценка качества рыбных товаров, расчет энергетической ценности			4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение упражнений по расшифровке маркировки, указанной на упаковке			
<b>Тема 7.</b> Товароведная Характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.4
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	<b>2</b>	2	ПК2.8 ПК3.6
	2.Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов	<b>2</b>	2	
	<b>Практическая работа №6.</b> Органолептическая оценка качества мясных продуктов, расчет энергетической ценности			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить ассортиментные таблицы			
	Тест№1 по темам 5,6,7			2
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК2.6
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	2	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	2	
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	2	

	<b>Практическая работа № 7.</b> Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц « Дефекты яиц», « Ассортимент и качество жира по стандарту»			
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 1-5,9,10,11 ПК 5.1-5.5
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	4	
	2. Условия и сроки хранения	2	2	
	<b>Практическая работа № 8.</b> Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности.		2	
	<b>Практическая работа № 9</b> Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчёт энергетической ценности		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнение таблицы «Ассортимент пряностей по стандарту»			
	Тест №2 по темам 8,9		2	
<b>Всего</b>			<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Технология кулинарного производства

- учебно-методическое обеспечение дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по

проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет,

принтер, проектор;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основная

1. Рыжиков В.С. Товароведение продовольственных товаров. Ростов –на-Дону «Феникс» 2020.-385с в эл.виде

##### Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 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 [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/14](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/14)

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего проф. образования / - М.: Академия, 2013. – 336 с.

10. Каплина С.А. Организация и технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования/-Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 333с.

### **Интернет- ресурсы**

1. [http://www.foodprom.ru/journalswww-издательство-пищевая промышленность](http://www.foodprom.ru/journalswww-издательство-пищевая-промышленность)
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписаниями занятий, которые разрабатываются учебной частью и утверждаются директором техникума, осуществляющим образовательную деятельность.

Организация образовательного процесса обеспечена условиями, необходимыми для получения обучающимися качественного образования.

Организация учебного процесса и преподавание общеобразовательной дисциплины в современных условиях основаны на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования, соответствующего профилю общеобразовательной дисциплины Английский язык.



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

Результаты обучения	Критерии оценки При выполнении работы выставляется в следующих случаях:	Формы и методы оценки
<p>Знать :</p> <p>химический состав пищевых продуктов</p> <p>- классификацию продовольственных товаров</p> <p>- товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>- товароведную характеристику зерновых товаров</p> <p>-товароведную характеристику молочных товаров</p> <p>-товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов</p> <p>- товароведную характеристику мяса и мясных продуктов</p> <p>- товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>- товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров</p>	<p>-Оценка 5 «отлично»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; При тестировании набрано баллов 90-100%</p> <p>-Оценка 4 «хорошо»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. При тестировании набрано баллов 80-90%</p> <p>-Оценка 3 «удовлетворительно»: частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. При тестировании набрано баллов 70-80%</p> <p>-Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях: допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не</p>	<p>Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6,7,8 Устный опрос Тестирование по темам 5,6,7,8,9</p>

	самостоятельно. При тестировании набрано баллов менее 70%	
<p>Уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.</p> <p>производить расчет энергетической ценности</p>	<p>- Оценка 5 «отлично»: студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает последовательность в выполнении задания; умело пользуется инструкциями, рационально организует рабочее место; соблюдает требования оформления документов</p> <p>- Оценка 4 «хорошо»: студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; правильно организует рабочее место; соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями.</p> <p>- Оценка 3 «удовлетворительно»: ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; не соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями.</p> <p>- Оценка 2 «неудовлетворительно»: аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; допускает серьезные ошибки в организации рабочего места; не умеет пользоваться инструкциями.</p>	<p>Практические работы №1,2,3,4,5,6,7,8</p>

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 484f44a876c3f92256d46c117587aae4

Целостность документа подтверждена

Владелец **ГПОУ ЗабТПТиС**

Действителен с 30.11.2022 по 23.02.2024 г.