

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы учебной дисциплины по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно – технологический техникум»

Разработчики: Яхина Ольга Владимировна

Рецензенты: _____

Рассмотрена и одобрена методической комиссии профессионального

профиля. Протокол № 9 от «31 мая» 2018г.



Мусифулина М.Ш.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

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

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или 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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и 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	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и</p>

		самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к

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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	106
<i>Самостоятельная работа</i>	20
<i>Контрольная работа</i>	1
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы обучающихся, курсовая работ (проект)
---	---

1	2	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров.	Содержание	
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Значение в питании.
	2	Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Значение в питании человека.
	3	Витамины водорастворимые, жирорастворимые. Активность и свойства.
	4	Пищевые вещества: углеводы. Строение, классификация, свойства.
	5	Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.
	6	Способы и методы определения качества пищевых продуктов.
	7	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и этикетирование пищевых продуктов.
	8	Классификация пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов.
	Самостоятельная работа	
	9	Реферат: Пищевые вещества.
	10	Реферат: Методы определения качества продовольственных товаров.
	11	Доклад: Определение энергетической ценности пищевых продуктов.
	12-13	Реферат: Определение соответствия условий хранения, сроков годности пищевых продуктов.
Тема 1.2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание	
	14	Классификация плодов, овощей, ягод и грибов. Кулинарное назначение и условия хранения.
	15	Качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
	16	Ассортимент и характеристика, значение в питании клубнеплодов и корнеплодов. Назначение овощей. Условия и сроки хранения.
	17	Ассортимент и характеристика, значение в питании капустных и луковых овощей. Назначение овощей. Условия и сроки хранения.
	18	Ассортимент и характеристика, значение в питании салатно-шпинатных и зернобобовых овощей. Кулинарное назначение овощей. Условия и сроки хранения.
	19	Ассортимент и характеристика, значение в питании тыквенных и томатов. Назначение овощей. Условия и сроки хранения.
	20	Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.
	21	Плоды семечковые, косточковые, субтропические, тропические. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.
	22	Ассортимент и характеристика, значение в питании ягод и орехов. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.
	23	Классификация продуктов переработки овощей и грибов. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.
	Практические работы	
	24	Расчет энергетической ценности продуктов
	25	Определение качества видов и сорта клубнеплодов.
	26	Определение качества видов и сорта корнеплодов.
	27	Определение качества плодовых овощей и грибов.
	28	Определение качества капустных и луковых овощей.
	Самостоятельная работа	
	29	Реферат: Определение вида и сорта корнеплодов и требования к качеству.
	30	Реферат: Определение вида и сорта клубнеплодов и требования к качеству.
	31	Реферат: Ассортимент луковых овощей и определение их качества.
	32	Реферат: Ассортимент капустных овощей и определение их качества.
	33	Доклад: Определение плодовоовощных консервов и их маркировка.
	34	Доклад: Органолептические показатели качества плодовоовощных консервов.
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание	
	35	Классификация и виды зерновых культур. Строение зерна.
	36	Классификация ассортимента муки. Пищевая ценность.
	37	Требования к качеству и условия хранения.
	38	Классификация ассортимента круп. Пищевая ценность. Способы приготовления и назначения.

	39	Требования к качеству, условия и сроки хранения круп. Кулинарное назначение.
	40	Классификация ассортимента макаронных изделий. Пищевая ценность.
	41	Требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий.
	42	Хлеб, булочные, сдобные, национальные изделия. Ассортимент, характеристика, назначение, общие требования к качеству. Кулинарное назначение, значение в питании.
	43	Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения.
	44	Требования к качеству, дефекты, болезни, условия и сроки хранения макаронных изделий.
	Практические работы	
	45	Распознавание круп по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям.
	46	Распознавание макаронных изделий и муки по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям.
	Самостоятельная работа	
	47	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Классификация хлеба и хлебобулочных изделий».
	48	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Классификация макаронных изделий».
Содержание		
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров.	49	Молоко. Химический состав и пищевая ценность. Молочные продукты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.
	50	Сливки. Сметана. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству. Кулинарное назначение молочных продуктов.
	51	Творог и другие кисломолочные продукты. Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества. Требования к качеству. Кулинарное назначение.
	52	Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества. Требования к качеству. Кулинарное назначение молочных продуктов.
Практические работы		
	53	Распознавание ассортимента молока, определение качества.
	54	Распознавание ассортимента сыров. Определение качества по стандартам.
	Самостоятельная работа	
	55	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Ассортимент молочных товаров».
	56	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Ассортимент молочных консервов».
	Содержание	
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	57	Химический состав, строение тела. Основные промысловые семейства рыб. Требования к качеству. Кулинарное назначение и использование.
	58	Мороженая рыба и рыбное филе. Ассортимент, требования к качеству. Кулинарное назначение и использование мороженой рыбы и рыбного филе.
	59	Соленая рыба. Способы посола. Ассортимент, требования к качеству. Кулинарное назначение и использование.
	60	Рыбные консервы и пресервы, рыбная икра, нерыбное водное сырье. Ассортимент, требования к качеству. Кулинарное назначение и использование.
	61	Контрольная работа.
	Практические работы	
	62	Распознавание видов рыбных семейств, определение качества по стандартам.
	63	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Оценка качества по органолептическим показателям.
	64	Распознавание ассортимента и видов икры. Оценка качества по стандартам.
	Самостоятельная работа	
	65	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Рыб и их характеристика».
	66	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему «Ассортимент рыбных консервов».
Содержание		

Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	67	Мясо убойных животных классификация. Пищевая ценность. Требования к хранению. Кулинарное назначение и использование.
	68	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Классификация по качеству и условия хранения.
	69	Требования к качеству. Факторы, влияющие на качество мяса. Условия хранения.
	70	Виды мясных полуфабрикатов. Кулинарное назначение, значение в питании. Требования к качеству. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
	71	Классификация субпродуктов. Кулинарное назначение, значение в питании. Требования к качеству.
	72	Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий
	73	Классификация колбасных изделий. Требования к качеству и условиям хранения.
	74	Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент.
	75	Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения мясных консервов.
	76	Классификация мясных консервов. Химический состав и пищевая ценность.
	Практическая работа	
	77	Работа с таблицами. Разделка говяжьих, телячьих туш
	78	Работа с таблицами. Разделка бараньих и свиных туш.
	79	Определения качества домашней птицы
	80	Определение вида, ассортимента, колбасных изделий
	81	Распознавание ассортимента мясных консервов. Оценка качества по этикетке.
	82	Определение категории мяса по возрасту и упитанности
	Самостоятельная работа	
	83	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему классификация мяса и мясных товаров.
	84	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему классификация мясных консервов.
	85	Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему классификация колбасных изделий.
	Содержание	
Тема 1.7 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.	86	Яйцо и яичные продукты переработки. Виды. Категории. Требования к хранению. Кулинарное назначение яичных продуктов.
	87	Классификация и пищевая ценность пищевых жиров.
	88	Растительное масло. Производство, ассортимент, требования к качеству.
	89	Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры. Требования к качеству.
	Практические работы	
	90	Яйца пищевая ценность. Виды категория яиц. Качества упаковка, маркировка.
	91	Продукты переработки яиц их пищевое значения. Определения качества по этикетке. Условия хранения.
	92-93	Определения качества растительного масла органолептическим методом.
	94-95	Определения качества маргарина органолептическим методом.
	Содержание	
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	96	Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Ассортимент характеристика. Общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.
	97	Пряности и приправы. Классификация. Ассортимент характеристика. Общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.
	Практическая работа	
	98-99	Определения качества чая органолептическим методом.
	100-101	Определения качества кофе органолептическим методом.
	102-103	Определения качества пряностей органолептическим методом
	104-105	Определения качества приправ органолептическим методом
	106	Зачет.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования /З. П. Матюхина, Э.П.

Королькова. – 2-е изд., стер. _ М.; Издательский центр «Академия», 2015-272 с., [1] л. цв. ил.

Печатные издания

- 1 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 2 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 3 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
- 4** Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

- 1** Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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 <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
 - 4 <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
 - 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/
 - 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 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 - 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/

Дополнительные источники

- 1 Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
- 2 Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
- 3 Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
- 4 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
- 5 Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
- 6 Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия,

2006. – 208 с.

- 7 Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
- 8 Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	---	--