министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов- на – Дону

2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569, в соответствии с Примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером**:** 43.01.09-170331. Дата регистрации: 31/03/2017.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РЖТ»

Разработчики: Баталина В.А., преподаватель ГБПОУ РО «РЖТ»

рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ     2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5  11 |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП | 13  14 |

***1.* ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии Повар, кондитер

**1.2Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

**1.3. 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 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | 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 | 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 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 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 81 | |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** | |
| **Объем образовательной программы** | **75** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 40 | |
| лабораторные занятия | 20 | |
| практические занятия | 15 | |
| **экзамен** | **6** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1.***  ***Химический состав пищевых продуктов*** | ***Содержание учебного материала Введение.***   1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов. 3. Качество пищевых продуктов. Стандартизация и сертификация, 4. Основы хранения и консервирования продуктов.   Тематика практических занятий. | ***5***  1 | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1.Изучение нормативной документации, регламентирующей качество пищевых продуктов. |
| ***Тема 2***  **Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.  3.Хранение пищевых продуктов.  4Вкусовые свойства пищевых продуктов. |
| ***Практическая работа***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***1*** |
| **Тема 3.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала*** | ***10***  ***7*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент, характеристика, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.   2.. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. |
| 3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Значение в питании. |
| 4.Ассортимент, характеристика, требования к качеству свежих овощей.  5.Ассортимент, характеристика, значение в питании свежих плодов.  6.Ассортимент, характеристика. Значение в питании свежих грибов. Требования к качеству.  7.Продукты переработки овощей, плодов, грибов.  ***Тематика практических работ*** |  | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | ***3*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| ***Тема 4.***  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***9*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***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. . 2. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| 3.Ассортимент, характеристика, условия и сроки хранения макаронных изделий. Требования к качеству.  4.Характеристика и общие требования к качеству муки.  5. Ассортимент, характеристика, требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения. |  |
| ***Практическая работа*** |  |  |
| ***1.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества. 2.«.Ознакомление с сортами муки и органолептическая оценка. | ***2*** |
| 3.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. | ***2*** |  |
| ***Тема 5.***  **Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки хранения молочных товаров  3.Кисломолочные продукты и сыры. Общие требования к качеству.  4.Условия и сроки хранения кисло- молочных товаров и сыров. |
| ***Практическая работа*** |  |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.2.Ассортимент масла коровьего. Требования к качеству. Условия хранения. | ***4*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. |  |  |
| ***Тема 6.***  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 2. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.   4.Ассортимент, характеристика, значение в питании нерыбных продуктов.  5.Консервы и пресервы, икорные товары. Условия и сроки хранения. |
| ***Тематика практических работ*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.  .3. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. |  |  |
| ***Тема 7.***  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***11*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.   2. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 3.Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов.  4.Классификация мяса, ценность, состав мяса.  5.Переработка мяса. Условия, сроки хранения. Субпродукты, ассортимент.  6.Мясо птицы. Ассортимент, характеристика, значение в питании.  7.Колбасные изделия, копчености, консервы.  Ассортимент, общие требования к качеству. |
| ***Практическая работа*** |  |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса.2.Химические и бактериологические методы определения свежести мяса. | ***4*** |  |
| ***Самостоятельная работа.***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. |  |  |
| ***Тема 8.***  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала*** | ***9*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов. 2. Сроки хранения пищевых жиров. |
| ***Практические работы*** |  |  |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. 2.Ознакомление с дефектами яиц.3. Установление допустимых и недопустимых дефектов4.Оценка качества пищевого жира по стандарту. | ***5*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.  Решение ситуационных производственных задач. |
| ***Тема 9.***  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***9*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| 2.Пряности и приправы. 3..Безалкогольные напитки. Классификация, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.  4.Чай, кофе. Классификация. Значение в питании. Упаковка и хранение.  .5.Алкогольные напитки. Классификация. Использование в кулинарии. |
| ***Практические работы*** |  |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. | ***1*** |  |
| ***2.***Органолептическая оценка качества кондитерских изделий.  ***3.***.Ознакомление с ассортиментом, контроль качества по маркировке. 4.Органолептическая оценка алкогольных напитков. | ***1***  1  1 | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
|  |
| ***Всего:*** | | ***75*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «РЖТ» имеется лаборатория *«*Товароведения продовольственных товаров*»*, оснащенная 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 программы**

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

* + 1. **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 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. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ М.В.Епифанова.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.-208с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
   * 1. **Электронные издания:**
6. 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>
7. 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>
8. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
9. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>
11. 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/>
12. 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/>
    * 1. **Дополнительные источники**
13. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
16. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
17. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
18. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
19. 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*** |
| 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 | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Рубежный контроль в виде контрольной работы***  *(письменная)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме экзамена по ОП в виде устных ответов.* |
| 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 продукто | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *Точность оценки*  *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Рубежный контроль в виде контрольной работы***  *(письменная)*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене* |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.