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***

Ростов- на – Дону

2019

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 «Ростовский железнодорожный техникум»

Разработчики:

Бутова Татьяна Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории

 рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

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

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябова О.Б.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 3 |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
		2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 511 |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП | 1314 |

***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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные 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** | 86 |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы**  | **75** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 45 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 30 |
|  |  |

***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***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*** |
|  |
| ***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.