

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

43.01.09 Повар, кондитер

с. Дмитриевка - 2021 г.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДАК»

Разработчик:

Лукьянова О. И - преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>8</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	<i>13</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>18</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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:

Целями изучения дисциплины являются:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-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;

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа¹</i>	4
Объем образовательной программы	30
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые компетенции (ПК и ОК)
1	2		3	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1.1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала:			
	1 Предмет и задачи дисциплины. Качество продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование продуктов. Хранение и консервирование пищевых продуктов. Естественная убыль. Классификация пищевых продуктов.		2	1
	Практические занятия:			
	1 Изучение потребительских свойств, продовольственных товаров.	2	2	
Тема 1.2 Плодоовощные продукты	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовить сообщение по теме «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	2	0,5	
	Содержание учебного материала:			
	1 Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:			
Тема 1.3 Рыба и рыбные продукты	1 Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка слайд-презентации по теме: «Пищевая ценность, классификация, характеристика, кулинарное использование грибов»	2	0,5	
	Содержание учебного материала:			
	1 Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика,	2	1	ОК1-7, 9,10

	требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.			ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:			
	1 Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: - Выполнение слайд-презентации по теме: «Виды семейств: их польза и достоинства»	2	0,5	
Тема 1.4 Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала:			
	1 Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Продукты переработки мяса.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:			
	1 Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение сообщение по теме: «Польза мяса в питании человека!»	2	0,5	
Тема 1.5 Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала:			
	1 Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
Тема 1.6 Яйца и яйцепродукты	Содержание учебного материала:			2
	1 Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5

	ценность, требования к качествам, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).			
Тема 1.7 Пищевые жиры	Содержание учебного материала:			
	1	Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»		2	0,5
Тема 1.8 Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала:			
	1	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	2	2 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»		2	0,5
Тема 1.9 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала:			
	1	Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования.	2	1 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:			
	1	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	2	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.		2 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:			
	1	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	2	2 ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме: «Получения крахмала и сахара»		2	0,5
Тема 2.0 Вкусовые продукты	Содержание учебного материала:			
	1	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая	2	1 ОК1-7, 9,10

		ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты.			ПК1.2- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»		2	0,5	
Тема 2.1 Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	Содержание учебного материала:				
	1	Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки,транспортирования.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.2- ПК5.5
	Дифференцированный зачёт		3	2	
	Из них				
	Теоретических часов			14	
	Практических работ			16	
	Дифференцированный зачет			2	
	Внеаудиторных часов всего			4	
	Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение продовольственных товаров»:

- компьютер;
- презентации по темам уроков;
- плакаты (фрукты, овощи);
- видеофильмы по темам (производство муки, макарон, круп);
- муляжи, макеты, натуральные образцы (муки, макарон, круп, сахар, крахмал и др.);
- весы электронные;
- линейки;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Епифанова М. В. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. – М. :Издательский центр «Академия», 2018. – 208с.

Электронные ресурсы:

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/

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/

8. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь -М.: Академия, 2010

Интернет- ресурсы:

1. <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

С учебной дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа практическими

занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций-групповые.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения,

профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать		
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
уметь		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

