

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

А.А. Катерина  
« 18 » августа 20 18 г.

Заместитель директора по УПР

С.Г. Мишура  
« 18 » августа 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.П. Стародубцев



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**


**для профессии среднего профессионального образования**


**43.01.09 Повар, кондитер**

Орск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация – разработчик:  
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработали; преподаватель высшей категории  
 Т.Ю. Трушина

Рассмотрено и одобрено  
на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин  
сферы обслуживания  
Протокол № 1 от «28» августа 2018 года  
Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин  
сферы обслуживания  
 Трушина Т.Ю.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 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	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<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>
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</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</p>

	<p>ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы</p>

	профессиональной деятельности по профессии	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

### 1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

**Всего:** 60 ч

аудиторная нагрузка – 55ч, в том числе:

теория - 32ч

лабораторно – практические – 18ч,

консультации – 5ч;

самостоятельная работа – 5 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>5</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>55</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	32
лабораторные - практические занятия	18
консультации	5
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2 Тематический план содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	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
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Качество и безопасность пищевых продуктов и методы его определения. Хранение и консервирование пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.	2	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
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	2	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
	2. Салатно – шпинатные, десертные, пряные овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	2	
	3. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	2	
	4. Семечковые и косточковые плоды. Ягоды Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения плодовых овощей. Кулинарное назначение плодовых овощей.	2	
	5. Продуктов их переработки овощей, плодов, грибов, в том числе региональных. Ассортимент и характеристика, значение в питании,	2	



	общие требования к качеству; условия и сроки хранения. Кулинарное назначение плодовых овощей и свежих грибов.		
	<b>Практическое занятие №1</b> 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Живая, охлажденная, мороженая рыба и продукты переработки рыбного сырья. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. Кулинарное назначение рыбы.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	<b>Практическое занятие №2</b> 1. Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Мясо. Птица. Мясопродукты и мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса, птицы и мясных продуктов и консервов. Условия, сроки хранения мяса, птицы.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	<b>Практическое занятие №3</b> 1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных консервов 2. Контрольная работа №1	4 2 2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Консультация №1</b> 1. Колбасные изделия и мяскопчености. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству колбас и мяскопченостей, кулинарное назначение колбас и мяскопченостей	2 2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сообщение на тему: «Колбасные изделия».	2 2	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Молоко коровье, сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьева и сливок. Условия и сроки хранения молока коровьева и сливок Кулинарное назначение молока коровьева и сливок. Сухое молоко и сливки. 2. Кисло – молочные продукты. Сыры. Ассортимент и характеристика,	2 2	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

	значение в питании, общие требования к качеству кисло – молочных продуктов, сыров Условия, и сроки хранения кисло – молочных продуктов. Кулинарное назначение кисло – молочных продуктов и сыров.		ПК 5.1-5.5
	Сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисло – молочных продуктов, сыров Условия, и сроки хранения сыров. Кулинарное назначение кисло – молочных продуктов и сыров.	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2 2	
<b>Тема 7.Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Яйца и яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения яиц и яичных продуктов, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов	2	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
	2. Пищевые жиры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения, кулинарное назначение растительного масла, масла коровьева, животных топленых жиров, маргарина.	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> 1.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2 2	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Крупа. Мука. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы. Условия и сроки хранения крупы. Кулинарное назначение круп.	2	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
	<b>Практическое занятие №6</b>	<b>4</b>	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	2	
	2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	
	<b>Консультация №2</b> 1. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения муки. Кулинарное назначение макаронных изделий.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	

	1. Сообщение (презентация) на тему: «Мука»	2	
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Кондитерские изделия. Вкусовые товары. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Консультация №3</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.6
	Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	1. Сообщение (презентация) на тему: «Вкусовые товары»	1	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>55/5</b>	

**Всего:** 60 ч

аудиторная нагрузка – 55ч, в том числе:

теория - 32ч

лабораторно – практические – 18ч,

консультации – 5ч;

самостоятельная работа – 5 ч.

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями на 25 чел, шкафами для хранения раздаточного дидактического материала;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

#### **3.2 Требования к кадровым условиям**

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1 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 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, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **1.2.1. Электронные издания:**

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. 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 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 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 1.2.2. 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.Л. 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; 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>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>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>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>