Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 12:53:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbebe827768f6f1710bd17a9070c31fde1b6a6ec5a1f10c8c5190

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.12 Товароведение продовольственных товаров
(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(наименование квалификации)

очная
(форма обучения)

2026

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ / С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Калякина К.Р., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Иванова Ф.И., Региональный операционный директор торговой сети «Sela», ООО «Мэлон Фэшн Групп»
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» 4

2 Структура рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» 6

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» 11

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» 13

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

(наименование учебной дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина ОП.12 Товароведение продовольственных товаров принадлежит к общепрофессиональному учебному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	**У1** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части **У2** определять этапы решения задачи, **У3** составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы **У4** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах **У5** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**З1** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить **З2** структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях **З3** основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте **З4** методы работы в профессиональной и смежных сферах **З5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	**У6** определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации **У7** выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска **У8** оценивать практическую значимость результатов поиска **У9** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач **У10** использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности **У 11** использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	**З6** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности **З7** приемы структурирования информации **З8** формат оформления результатов поиска информации **З9** современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	**У 12** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности **У13** применять современную науч-	**З10** содержание актуальной нормативно-правовой документации **З11** современная научная и профессиональная терминология

	ную профессиональную терминологию **У14** определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования **У 15** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи **У 16** определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования **У17** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности **У18** определять источники достоверной правовой информации **У19** составлять различные правовые документы **У20** находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать **У 21** оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	**З12** возможные траектории профессионального развития и самообразования **З13** основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности **З14** правила разработки презентации **З15** основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	**У 22** организовывать работу коллектива и команды **У 23** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**З16** психологические основы деятельности коллектива **З17** психологические особенности личности
ОК 09	**У24** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы **У25** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У26** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У27** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) **У28** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З18** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З19** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З20** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З21** особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6	**У29** распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; **У30** определять качество сырья и готовой продукции;	**З22** вопросы рационального питания; **З23** классификацию и ассортимент пищевых продуктов **З24** химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их

	У31 осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; **У32** пользоваться нормативной документацией;	свойств под влиянием различных факторов; **З25** требование к качеству продуктов; **З26** условия и сроки хранения сырья; **З27** кулинарные свойства пищевых продуктов; **З28** использование пищевых продуктов в ОП с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

2 Структура рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	**Объем в часах**
Объем образовательной программы (всего)	**110**
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	10
практические занятия	46
Практическая подготовка	10
Консультации (всего)	**-**
Самостоятельная работа студента (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых. продуктов на группы, классификационные признаки	2	
	Классификация продовольственных товаров по использования в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	2	
Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.	2	
	Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров и биологических добавок для обеспечения рационального питания.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья	2	
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Органолептические показатели, их краткая характеристика.	2	
	Показатели, определяющие и специфические. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств в т.ч. безопасность.	2	
	Градация качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	

1.4. Хранение продоволь-ственных това-ров товаров	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7
	Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие, методы хранения:	2	
	Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	2	
	Товарные потери: видя и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращения или сокращению.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	
Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Оценка качества консервированных плодов.	2	
	Оценка качества консервированных фруктов.	2	
	Оценка качества консервированных овощей.	2	
Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп			
Тема 2.1 Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их значение в питании, классификация, строение отдельных групп	2	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7
	Пищевая ценность и химический состав. Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход. Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования.	2	
	Практические занятия	**8**	ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Оценка качества клубнеплодов.	2	
	Оценка качества бобовых и зерновых овощей.	2	
	Оценка качества корнеплодов.	2	
	Оценка качества капустных овощей. Контрольная работа.	2	28/20
Тема 2.2 Зерно-мучные товары	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании.	2	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Сравнительная характеристика муки, крупы макаронных изделий по внешним признакам, составу и ассортименту, и использованию. Условия и сроки хранения.	2	

	Лабораторные работы	10	ПК 2.1.-2.8
	Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей.	4	ПК 3.1.-3.7
	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	4	ПК 4.1 -4.6
	Оценка качества макаронных изделий.	2	ПК 5.1.-5.6
Тема 2.3 Вкусовые товары	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	2	ОК 01 - ОК 04; ОК 09
	Практические занятия	**4**	ПК 1.1-1.4
	Оценка качества кофе в зернах по органолептическим показателям.	2	ПК 2.1.-2.8
	Оценка качества черного байхового чая	2	ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
Тема 2.4 Кондитерские товары	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 - ОК 04;
	Кондитерские изделия: состояние рынка, общая классификация, пищевая ценность, значение в питании.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Сахаристые кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7
	Практические занятия	**4**	ПК 4.1 -4.6
	Оценка качества пряничных изделий.	2	ПК 5.1.-5.6
	Оценка качества карамельных изделий.	2	
Тема 2.5 Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 - ОК 04;
	Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность. Требования к качеству жиров, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8
	Практические занятия	**4**	ПК 3.1.-3.7
	Оценка качества маргарина по органолептическим показателям.	2	ПК 4.1 -4.6
	Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.	2	ПК 5.1.-5.6
Тема 2.6 Молочные товары	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 - ОК 04;
	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки.	2	ОК 09
	Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8
	Практические занятия	**4**	ПК 3.1.-3.7
	Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям.	2	ПК 4.1 -4.6
	Определение товарного сорта твердых сычужных сыров.	2	ПК 5.1.-5.6

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания	2	
	Практические занятия	2	
	Оценка качества яиц по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.8 Мясные товары	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Общая классификация, использование мясных товаров в предприятиях общественного питания. Классификация мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.	2	
	Значение в питании, оценка качества принципы деления мясных туш на сорта, категории, характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, качество.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Оценка качества колбасных изделий, мясных копченостей .по органолептическим показателям.	2	
2.9 Рыбные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Состояние рынка рыбных товаров. Использование в общественном питании, классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию и разделке, классификация продуктов переработки рыбы.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Оценка качества рыбных консервов.	2	
Тема 2.10 Пищевые концентраты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация по видам сырья, значение в питании, химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.	2	
Всего		**110**	

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного, практического и семинарского типа, текущего контроля, групповых консультаций и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся
Стационарная доска
Телевизор
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета
Принтер
Учебно-наглядные пособия

Оборудование:

Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
pH-метр милливольтметр
Печь тигельная.
Набор химической посуды
Набор химических реактивов
Автоматическая установка для экстракции жиров
ноутбук (переносной)
Анализатор качества молока
Анализатор молока вискозиметрический
Анализатор спиртосодержащих напитков
Анализатор яйца с программным обеспечением
Весы
Измеритель прочности скорлупы яйца
Измеритель толщины скорлупы яйца
Комплекс вольтамперометрический СТА
Комплекс пробоподготовки
Темос-Экспресс
Комплект визуального контроля
Люминоскоп «Филин»
Перемешивающее устройство
Печь
Пипет-дозаторы
Пипетка 1-кан.перем. объема
Сушильный шкаф
Установка для разложения
Анализатор для дистилляции
Скуббер
Шкаф сушильный
Полуавтоматическая установка для определения азота по методу Къельдаля
Прибор для определения качества яиц
Доска разборная

Аквадистиллятор
Микроскоп
Сахариметр
Сита.

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1C, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1976197
2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1832336

Дополнительные источники:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2220933
2. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С.Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 478 с. - (Профессиональное образование).: https://urait.ru/bcode/452241
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ - https://www.rospotrebnadzor.ru/

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic
2. Электронная библиотечная система. Руконт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://lib.rucont.ru/

3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2.2 Плодоовощные товары.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.4 Кондитерские товары.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.5 Пищевые жиры.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в **форме экзамена.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
определять качество сырья и готовой продукции осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
пользоваться нормативной документацией	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:		
вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
требование к качеству	Оценочные средства для всех	Экспертная оценка при про-

продуктов; условия и сроки хранения сырья, кулинарные свойства пищевых продуктов;	видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	ведении практических занятий, тестирования, домашней работы
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом. требований современных направлений в производстве, использовании и потребления	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	Экспертная оценка при проведении экзамена.