

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 03.05.2024 13:06:04

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения **очная**

Год начала подготовки – 2024

Краснодар 2023

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

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

Протокол № 2

от 04 апреля 2023 г

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Составитель (автор): Родик М.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова
Родик А.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Поддубная В.Р., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им.
Г.В.Плеханова

Рецензент: Колесникова С.В., директор Краснодарского филиала ООО «Новэкс
Энджин Системс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура рабочей программы учебной дисциплины	4
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

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

1.1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ).

Учебная дисциплина ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров» входит в состав общепрофессионального учебного цикла.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; – определять качество сырья и готовой продукции; – осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; – пользоваться нормативной документацией.	– вопросы рационального питания; – нормативную документацию; – классификацию и ассортимент пищевых продуктов; – химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; – требование к качеству продуктов; – условия и сроки хранения сырья; – кулинарные свойства пищевых продуктов; – использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	224
в том числе:	
теоретическое обучение	106
лабораторные занятия	10
практические занятия	100
Промежуточная аттестация¹	8

¹ Промежуточная аттестация включает консультации по дисциплине и самостоятельную работу

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Общая часть.		60	
Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала.	2	ОК1-10 ПК1-07
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, классификационные признаки.		
	Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	2	
	Классификация продовольственных товаров по использованию 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.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	
	Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	
	Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	
	Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая	2	

	<p>эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.</p> <p>Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.</p> <p>Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров и биологических добавок для обеспечения рационального питания.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.</p> <p>Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Органолептические показатели, их краткая характеристика.	2	
	Показатели, определяющие и специфические. Значимость показателей качества при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. 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.		
	Практические занятия.	4	
	Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.		
	Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.	2	
	Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие, методы хранения: понятия и классификация, сроки годности. Классификация пищевых продуктов	2	

	по срокам годности.	2	
	Товарные потери: видя и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.		
	Практические занятия.	4	
	Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	
	Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	
Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	
	Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	
	Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	
	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.		160	
Тема 2.1 Зерномучные товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании.		
	Строение зерна хлебных злаков крупяных и бобовых культур.	2	

	Сравнительная характеристика муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по внешним признакам составу, ассортименту и использования. Условия и сроки хранения.	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Лабораторные работы.	10	
	Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей.	4	
	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	4	
	Оценка качества макаронных изделий.	2	
Тема 2.2 Плодоовощные товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании.	2	
	Значение в питании, классификация плодов и овощей, строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей.	2	
	Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход.	2	
	Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования, сравнительная характеристика консервированных плодов и овощей.		
	Практические занятия.	16	
	Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту.	2	
	Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту.	2	
	Распознавание дефектов.	2	
	Оценка качества клубнеплодов.	2	
	Оценка качества клубнеплодов.	2	
	Оценка качества бобовых и зерновых овощей.	2	
	Оценка качества корнеплодов.	2	
Оценка качества капустных овощей.	2		
Тема 2.3 Вкусовые товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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
	Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. влияние алкоголя на организм человека.		
	Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	2	

	Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	2	ПК 6.1-6.4
	Пищевая ценность, химический состав, кулинарное назначение, технология производства, оценка качества вкусовых товаров, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	Практические занятия.	12	
	Оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества пряностей, приправ по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества пряностей, приправ по органолептическим показателям.	2	
	Определение товарного сорта чая.	2	
	Определение товарного сорта чая.	2	
Тема 2.4 Кондитерские товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Сахар. Кондитерские изделия: состояние рынка, общая классификация, пищевая ценность, значение в питании.	2	
	Кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	Кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия.	6	
	Оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	
	Оценка качества карамельных изделий.	2	
	Оценка качества шоколада и какао-порошка.	2	
Тема 2.5 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	

	Практические занятия.	8	
	Оценка качества животных топленых жиров по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества маргарина по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества кулинарных жиров по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.6 Молочные товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов.	2	
	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов.	2	
	Сравнительная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	Сравнительная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия.	10	
	Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.	2	
	Определение товарного сорта твердых сычужных сыров.	2	
	Оценка качества мороженого по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки.	Содержание учебного материала.	6	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	2	
	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	2	

	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.		
	Практические занятия.	4	
	Оценка качества яиц по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества яичного порошка по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.8 Мясные товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка мясных товаров.		
	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, технология производства, качество.	2	
	Практические занятия.	14	
	Оценка качества мясо убойного животного по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества мясо убойного животного по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества мясо птиц по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества мясных консерв по органолептическим показателям.	2	
	Определение свежести мяса.	2	
Определение мясных копченостей.	2		
Тема 2.9 Рыбные товары.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	Состояние рынка рыбных товаров. Использование в общественном питании, классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию и разделке, классификация продуктов переработки рыбы.	2	
	Пищевая ценность, химический состав, оценка качества, показатели безопасности, хранение.	2	
	Пищевая ценность, химический состав, оценка качества, показатели безопасности, хранение.		
	Практические занятия.	8	
	Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим показателям.	2	

	Оценка качества рыбных консервов.	2	
	Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям.	2	
Тема 2.10 Пищевые концентраты.	Содержание учебного материала.	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 6.1-6.4
	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	
	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.		
	Практические занятия.	4	
	Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.	2	
Промежуточная аттестация.		8	
Всего		224	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные аудитории (для проведения лекционных и практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;
Рабочие места обучающихся;
Стационарная доска;
Проектор (переносной);
Экран для проектора (переносной);
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Лаборатория химии, физико-химических и органолептических методов анализа (учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых консультаций)

Рабочие места обучающихся;
Стационарная доска;
Проектор (переносной);
Экран для проектора (переносной);
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала. Принтер.

Оборудование:

Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
рН-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 Кьельдаля
Прибор для определения качества яиц
Доска разборная
Аквадистиллятор
Микроскоп
Сахариметр
Сита.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10
Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=435250>

3.2.2. Электронные издания

Основные

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 11-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 336с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416944>

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.rosпотребнадзор.ru/>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

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

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – вопросы рационального питания; – нормативную документацию; – классификацию и ассортимент пищевых продуктов; – химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; – требование к качеству продуктов; – условия и сроки хранения сырья; – кулинарные свойства пищевых продуктов; – использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; – определять качество сырья и готовой продукции; – осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; – пользоваться нормативной документацией 	<p>-5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p> <p>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме экзамен</p>