

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № 145 от 31 августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Профессия 43.01.01 «Официант, бармен»



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Апрышкина Л.Б., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ПК1.2, ПК2.1-2.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2,	<ul style="list-style-type: none"> • владеть методами оценки качества пищевых продуктов; • определять качества основных групп товаров • давать качественную товароведческую характеристику основных групп товаров; 	<ul style="list-style-type: none"> • методы оценки качества пищевых продуктов; • товароведную характеристику основных групп товаров.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти

	на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	73
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Проработка учебной литературы	25
Проработка конспектов лекции	
Подготовка рефератов	
Подготовка презентаций	
В форме практической подготовки	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.			27/4		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-15
Тема 1.1 Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала		27/4		
	1.	Предмет и задачи товароведения. Классификация пищевых продуктов	1	О.1 стр.4-6	
	2.	Методы оценки качество пищевых продуктов	1	О.1 стр.4-6	
	3.	Химический состав пищевых продуктов	1	О.1 стр.29-36	
	4.	Методы определения качества пищевых продуктов	1	О.1 стр.29-36	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	5	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	6	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	7	Составление сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности.	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	8	Составление сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности.	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	9	Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.	
	10	Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.	
Самостоятельная работа обучающихся		10			

	1.	Самостоятельной изучение материала по учебнику	5		
	2.	Подготовка к практическим занятиям	6		
	3.	Подготовка сообщений по заданной теме	6		
Раздел 2.	Товароведная характеристика основных групп товаров		55/10		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-15
Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	Содержание учебного материала		55/10		
	11	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	
	12	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	
	13	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	14	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	15	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	16	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	
	17	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	
	18	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	
	19	Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	20	Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	
	21	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	
	22	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	
	23	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	
	24	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	
	25	Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр.276-280	
		26	Молоко и молочные продукты.	1	

				280	
27	Мясо и мясные продукты.	1		О.1 стр.422-433	
28	Рыба и рыбные продукты.	1		О.1 стр.434-450	
В том числе практических и лабораторных занятий			10		
29	Изучение ассортимента зерномучных продуктов. Определение их качества зерномучных продуктов органолептическим методом.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
30	Изучение ассортимента зерномучных продуктов. Определение их качества зерномучных продуктов органолептическим методом.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
31	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
32	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
33	Органолептическая оценка качества плодов и овощей.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
34	Органолептическая оценка качества плодов и овощей.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
35	Изучение ассортимента вкусовых продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
36	Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
37	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
38	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
39	Изучение ассортимента молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	
40	Изучение ассортимента молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	1		М.У. к вып. пр. зан.	

	41	Органолептическая оценка качества яиц и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	1	М.У. к вып. пр.зан.
	42	Изучение ассортимента яиц и пищевых жиров	1	М.У. к вып. пр. зан.
	43	Изучение ассортимента мяса и мясных продуктов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
	44	Составление и заполнение сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности	1	М.У. к вып. пр. зан.
	45	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
	46	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
	Самостоятельная работа обучающихся		15	
	1.	Самостоятельное изучение материала по учебнику и интернет ресурсам	6	
	2.	Подготовка к практической работе	6	
	3.	Подготовка сообщений по темам	5	
47-48. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, муляжи, образцы продовольственных товаров, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Основные источники:

1. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. Образование - Москва.: ИРПО; «Академия», 2017. - 256с. – Текст (визуальный): непосредственный.
2. **Радченко Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2016.- 398 с.: ил. -- Текст (визуальный): непосредственный. (Среднее профессиональное образование)
3. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учебник. - изд.12-е доп. и перер. – Ростов на Дону: Феникс, 2017. – 494с. – Текст (визуальный): непосредственный. (СПО)
4. **Харченко Н.Э.** Технология приготовления пищи: практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования - 5-е изд., испр. - Москва.: «Академия», 2016. - 304 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.** Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, баров и столовых. – Москва.: «Харвест», 2007. – 800 с. – Текст (визуальный): непосредственный.
2. **Васюкова А.Т., Ратушный А.С.** Технология продукции общественного питания: Лаборатория практикум - М.: ИТК "Дашков и Ко", 2009. — 108 с. – Текст (визуальный): непосредственный.
3. **Калашников А.Ю.** Кафе, бары и рестораны: организация, практика и технология обслуживания. -М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2006. -384 с. – Текст (визуальный): непосредственный.
4. **Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., доп. — Москва.: «Академия», 2010. -336с., – Текст (визуальный): непосредственный.
5. **Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.** Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования. -3-е изд., стер. -Москва.: «Академия», 2009. -96 с. – Текст (визуальный): непосредственный.
6. **Отосина В. Н.** Практические работы по товароведению

продовольственных товаров / серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов на Дону: «Феникс», 2003 г. – 288 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

7. **Теплов, В.И.** Физиология питания: Учебное пособие. - Москва.: Дашков и К, 2013. - 452 с. – Текст (визуальный): непосредственный.

8. **Торопова Н.Д.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. -Ростов н/Д : Феникс, 2010. — 409 с.– Текст (визуальный): непосредственный.- (Среднее профессиональное образование).

Internet-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всероссийский портал “Restorante <http://www.horeca.ru/>

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Информационно-поисковая система www.restoran.ru

5. Информационно-поисковая система www.menu.ru

6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>

9. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>

10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>

11. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость</p> <p>Оперативно планировать работу производства</p> <p>Получать и подготавливать к работе, необходимые для выполнения заказов ресурсы: сырьё, готовую продукцию, посуду, приборы, оборудование, а так же эффективно их использовать</p> <p>Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Проводить необходимые технологические расчеты для выполнения заказов</p> <p>Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров</p> <p>Проводить приемку продукции по количеству и качеству</p> <p>Контролировать осуществление технологического процесса производства</p> <p>Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации</p>	<p>Распознавание качественных показателей продовольственных товаров</p> <p>Проведение точной (правильной) органолептической оценки качества продовольственных продуктов</p> <p>Планирование оперативности работы производства</p> <p>Получение и подготовку к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективность их использования</p> <p>Принятие участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Проведение необходимых технологических расчетов для выполнения заказов</p> <p>Принятие участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров</p> <p>Проведение экспертной оценка качества сырья и продукции при приемке товаров</p> <p>Осуществление контроля технологического процесса производства</p> <p>Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания</p> <p>Идентифицирование продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивание их качества, устанавливание дефектов и определение градации качества</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных / устных ответов, - тестирования.

<p>качества</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери</p> <p>Использовать нормативные и технологические документы</p> <p>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания</p> <p>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа</p> <p>Составлять и заключать договора на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства</p> <p>Определять вид, тип и класс организации общественного питания</p> <p>Владеть основными понятиями и нормативной базой товароведения</p> <p>Различать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции</p> <p>Классифицировать организации общественного питания, их структуру</p> <p>Порядок разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству</p> <p>Организовывать и нормировать труд персонала: показательность использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, график выхода на работу</p> <p>Проводить органолептическую</p>	<p>Осуществление контроля условий и сроков хранения для обеспечения сохранемости продовольственных товаров и сырья, определение и порядок списания товарных потерь</p> <p>Использование нормативных и технологических документов</p> <p>Приготовление и оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказов</p> <p>Составление и заключение договор на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства</p> <p>Определять вид, тип и класс организации общественного питания</p> <p>Владение основными понятиями и нормативной базой товароведения</p> <p>Различие этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции</p> <p>Классифицирование организаций общественного питания, их структуры</p> <p>Понимание порядка разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству</p> <p>Организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, составление графика выхода на работу</p> <p>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>Понимание роли и значения пищи для организма человека</p>	
--	--	--

<p>оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>Роль пищи для организма человека</p> <p>Основные понятия и нормативную базу товароведения</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров</p> <p>Устанавливать дефекты и факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении</p> <p>Условия и сроки хранения сырья и продуктов</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам</p> <p>Оценивать качество товаров, устанавливать дефекты и определять градации качества</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения</p> <p>Готовить и оформлять широкий ассортимент продукции общественного питания</p> <p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания</p> <p>Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p>Расчёт энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов питания</p> <p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>Общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Понимание основных понятий и нормативной базы товароведения</p> <p>Распознавание ассортимента различных видов продовольственных товаров</p> <p>Выявление основных дефектов и пороков, влияющих на качество продовольственных товаров при использовании и хранении</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения продуктов</p> <p>Определение классификации продукции продовольственных товаров по ассортиментным характеристикам и условиям и срокам сохранности продовольственных товаров и сырья</p> <p>Оценивание качество товаров, устанавливать дефекты и определение градации качества</p> <p>Осуществление контроля за условиями и сроками хранения</p> <p>Использование широкого ассортимента продовольственных товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве и потреблении</p> <p>Нормирование и принципы рационального сбалансированного питания</p> <p>Структурирование питания: роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды</p> <p>Проведение расчетов энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов</p> <p>Определение ассортимента основных групп продовольственных товаров</p> <p>Экспертное оценивание качества сырья и продовольственных товаров</p> <p>Определение условий хранения, товарного соседства, упаковки и транспортировки различных видов продовольственных товаров.</p>	
--	--	--