

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 19 июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими
инструкциями



г. Симферополь, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

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

Разработчик: Горченева Е.В. преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 6 от 19 июня 2024 г

Председатель ЦМК В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Протокол № 6 от 19 июня 2024 г

Методист Я.А. Донченко

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является **обязательной** частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 09.

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- 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4	<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>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. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</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>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p>
ОК 08		<p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

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
-------	---	---

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

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную

	переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. 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, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан,

	популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	14
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		42-14		
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	5/0		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	1. Предмет и задачи товароведения.	1	О.1. стр. 10-25	
	2. Химический состав пищевых продуктов	1	О.1. стр. 10-25	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О.1. стр. 10-25	
	4. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О.1. стр. 10-25	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3/0		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	5. Классификация продовольственных товаров.	1	О.1. стр. 25-43	
	6. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	О.1. стр. 43-77	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1		
Тема 1.3	Содержание учебного материала	4/1		ОК 01- 9,

Товароведная характеристика семечковых плодов	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	О.1. стр. 152-181	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	О.1. стр. 152-181	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1		
	9. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	1	О.1. стр. 152-181	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки.	1	О.1. стр. 128-152	
	11. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	О.1. стр. 128-152	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	12. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту	1	О.1. стр. 128-152	
	13. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту	1	О.1. стр. 128-152	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1		
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	14. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	О.1. стр. 226-249	
	15. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	О.1. стр. 226-249	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	16. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	О.1. стр. 226-249	

	17. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	О.1. стр. 226-249	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4/1		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	18. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	О.1. стр. 270-297	
	19. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	О.1. стр. 270-297	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1		
	20. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	О.1. стр. 270-297	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1		
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	21. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	1	О.1. стр. 249-266	
	22. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	О.1. стр. 249-266	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	23. Органолептическая оценка качества мяса	1	О.1. стр. 249-266	
	24. Органолептическая оценка качества мяса	1	О.1. стр. 249-266	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом	1		
Тема 1.8 Товароведная характеристика,	Содержание учебного материала	6/3		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	25. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	О.1. стр. 266-270	

яичных продуктов, пищевых жиров	26. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	О.1. стр. 266-270	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3		
	27. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	1	О.1. стр. 266-270	
	28. Ознакомление с дефектами яиц.	1	О.1. стр. 266-270	
	29. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	О.1. стр. 266-270	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата	1		
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4/3		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ЛР1-12
	30. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	1	О.1. стр.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3		
	31. Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.	3	О.1. стр. 181-226	
	32. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		О.1. стр.181-204	
	33. Ознакомление с ассортиментом напитков и оценка качества по стандарту		О.1. стр.204-226	
Тема 1.10 Товароведная характеристика пищевых добавок	Содержание учебного материала	1/0		ОК 01- 9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
	34 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Условия и сроки хранения пищевых добавок.	1	Инд. задание	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		44		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

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.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты (*при наличии*); основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники

Основные печатные издания

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник / И.С. Моисеенко. – Москва : КНОРУС, 2023. – 414 с.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<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. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</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.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий