

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ

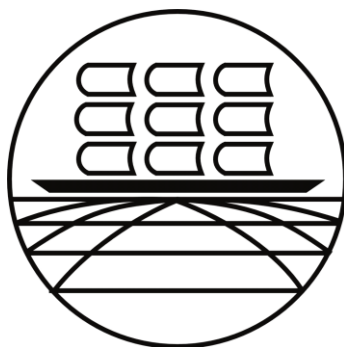
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.13 Товароведение продовольственных товаров
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство
Председатель МК
Обносов В.А.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель I категории, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по дисциплине _____

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «____» _____ 20__ г., протокол № _____

Председатель МК

_____ Ф.И.О.

1. Пояснительная записка

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины: изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении природы продовольственных товаров, их потребительных свойств, качества продовольственных товаров и их ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в области обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

У2 - определять качество сырья и готовой продукции;

У3 - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

У4 - пользоваться нормативной документацией.

знать:

31 - вопросы рационального питания;

32 - нормативную документацию;

33 - классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

34 - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

35 - требования к качеству продуктов;

36 - условия и сроки хранения сырья;

37 - кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Процесс изучения дисциплины Товароведение продовольственных товаров, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Компетенции, формируемые дисциплиной Товароведение продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2. 31 – 37.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	У1, У2. 31 – 37.

	оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У4. 35,36,37
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У4. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У4. 32, 37
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3, У4. 31, 37.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У4. 31 – 37.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий	У2, У3. 31, 34 – 37.

	и праздничного хлеба.	
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У4. 32, 35, 36.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1 – У3. 31, 37.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У4. 32.

2. Структура и содержание учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности*	Объем часов по формам обучения	
	очная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210	-
Обязательная учебная нагрузка (всего)	140	-
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, уроки)	70	-
лабораторные занятия	14	
практические занятия	26	-
курсовая работа (проект)	30	
Самостоятельная работа (всего)	56	-
Консультации	14	
Промежуточная аттестация	Форма промежуточной аттестации	
	Текущий контроль, Курсовая работа, Экзамен	

2.2. Тематический план учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	34	20	18	2	-	-	12	-	2
	Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	4	4	4	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания.	8	4	2	2	-	-	2	-	2
	Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	6	4	4	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.5. Хранение продовольственных товаров	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.7. Потери, причины возникновения и пути их сокращения.	4	2	2	-	-	-	2	-	-

ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.	176	120	52	24	14	30	44	-	12
	Тема 2.1. Зерномучные товары.	16	12	4	2	6	-	2	-	2
	Тема 2.2. Плодоовощные товары.	15	10	6	4	-	-	3	-	2
	Тема 2.3. Вкусовые товары.	11	8	6	2	-	-	3	-	-
	Тема 2.4. Кондитерские товары	11	8	6	2	-	-	3	-	-
	Тема 2.5. Пищевые жиры.	11	8	6	2	-	-	3	-	-
	Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки	7	4	2	2	-	-	3	-	-
	Тема 2.7. Молочные товары.	13	8	6	2	-	-	3	-	2
	Тема 2.8. Мясные товары	19	14	6	4	4	-	3	-	2
	Тема 2.9. Рыбные товары	19	14	6	4	4	-	3	-	2
	Тема 2.10. Пищевые концентраты	9	4	4	-	-	-	3	-	2
Курсовое проектирование	45	30	-	-	-	30	15	-	-	
Тематика курсовых работ (проектов): 1. Анализ ассортимента и оценка качества чайных товаров 2. Анализ ассортимента и оценка качества кофе и кофепродуктов 3. Анализ ассортимента и оценка качества пряностей 4. Анализ ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков 5. Анализ ассортимента и оценка качества минеральных вод 6. Анализ ассортимента и оценка качества питьевой бутилированной воды										

7. Анализ ассортимента и оценка качества сыров										
8. Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных товаров										
9. Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных напитков										
10. Анализ ассортимента и оценка качества пива										
11. Анализ ассортимента и оценка качества масла сливочного										
12. Анализ ассортимента и оценка качества приправ										
13. Анализ ассортимента и оценка качества шоколада										
14. Анализ ассортимента и оценка качества какао-продуктов										
15. Анализ ассортимента и оценка качества конфет										
16. Анализ ассортимента и оценка качества печенья										
17. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий										
18. Анализ ассортимента и оценка качества муки										
19. Анализ ассортимента и оценка качества карамели										
20. Анализ ассортимента и оценка качества колбасных изделий										
21. Анализ ассортимента и оценка качества крупяных товаров										
22. Анализ ассортимента и оценка качества хлебобулочных товаров										

23. Анализ ассортимента и оценка качества майонезов										
24. Анализ ассортимента и оценка качества растительных масел										
25. Анализ ассортимента и оценка качества молочных консервов										
26. Анализ ассортимента и оценка качества меда										
27. Анализ ассортимента и оценка качества сахара										
28. Анализ ассортимента и оценка качества подсластителей										
29. Анализ ассортимента и оценка качества мармелада										
30. Анализ ассортимента и оценка качества рыбных консервов										
Всего:	210	140	70	26	14	30	56	-	14	

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Товароведение продовольственных товаров по очной форме обучения

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.		34			
Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4			
	Введение, предмет, цели и задачи, принципы	2			2
	Изучение состояния рынка отдельных товаров	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:				
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания.	Содержание учебного материала	8			
	Пищевая ценность: понятие, свойства. Нормы рационального питания.	2			2
	Практические занятия:	2			
	Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.				1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую, биологическую ценность и эффективность.	2			3
	Консультация:	2			
Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья					
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6			
	Качество: понятие, свойства и группы показатели	2			2

	Градация стандартной продукции. Дефекты.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.	2			3
Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4			
	Понятие классификации товаров. Виды классификации	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров.				3
Тема 1.5. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4			
	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Методы хранения.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов питания (работа со стандартами)	2			3
Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала	4			
	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.	2			3
Тема 1.7. Потери, причины возникновения и пути их сокращения.	Содержание учебного материала	4			
	Товарные потери. Причины возникновения товарных потерь продовольственных товаров и пути сокращения.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп				3

	зерномучных товаров.				
Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.		176			
Тема 2.1. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	16			
	Зерномучные товары. Классификация и ассортимент.	2			2
	Сравнительная товарная характеристика. Оценка качества	2			2
	Лабораторные занятия:	6			1
	Определение товарного сорта муки, количества и качества клейковины.	4			
	Изучение крахмала разных видов. Определение товарного сорта крахмала.	2			
	Практические занятия:	2			
	Изучение ассортимента и определение товарного сорта круп.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2			
	Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам (работа с НД). Выявление показателей технологических свойств и безопасности.	2			3
Консультация:	2				
Определение товарного сорта зерномучных товаров.	2				
Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Содержание учебного материала	15			
	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.	2			2
	Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допустимые отклонения. Градации качества.	2			2
	Потери при хранении. Условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей.	2			2
	Практические занятия:	4			1
	Изучение видов и сортов картофеля, корнеплодов и оценка их качества по стандарту.	2			
	Изучение ассортимента квашенных, соленых овощей и плодов и	2			

	оценка качества по стандарту.				
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб (решение ситуационных задач). Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.	3			
	Консультация:	2			
	Определение товарного сорта зерномучных товаров.	2			
Тема 2.3. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала	11			
	Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность. Классификация вкусовых товаров.	2			2
	Сравнительная товароведная характеристика вкусовых товаров.	2			2
	Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Потери при хранении и реализации.	2			2
	Практические занятия:	2			1
	Оценка качества чая и кофе по стандартам.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфических показателей.	3			
Тема 2.4. Кондитерские товары	Содержание учебного материала	11			
	Сахар. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2			2
	Кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность.	2			2
	Оценка качества кондитерских товаров. Дефекты	2			2
	Практические занятия:	2			1
	Оценка качества меда и сахара по стандартам.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам	2			
Тема 2.5. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	11			
	Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность.	2			2

	Оценка качества пищевых жиров. Товарные сорта, принципы их деления дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2			2
	Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции.	2			2
	Практические занятия:	2			1
	Оценка качества растительного масла	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.	3			
Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала	7			
	Пищевая ценность, химический состав и строение яиц и яйцепродуктов. Классификация. Оценка качества Допустимые и недопустимые дефекты.	2			1
	Практические занятия:	2			1
	Оценка качества куриных яиц.	2			
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки.	3			
Тема 2.7. Молочные товары.	Содержание учебного материала	13			
	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока..	2			2
	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.	2			2
	Сравнительная товароведная характеристика молочных товаров. Маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.	2			2
	Практические занятия:	2			
	Оценка качества сыров.	2			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			
	Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мо-	2			3

	роженого, сыров в торговле.				
	Консультация:	2			
	Анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД).	2			
Тема 2.8. Мясные товары	Содержание учебного материала	19			
	Общая классификация. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров.	2			2
	Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2			2
	Особенности упаковки. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.	2			2
	Лабораторные занятия:	4			1
	Оценка степени свежести мяса.	4			
	Практические занятия:	4			
	Ознакомление с ассортиментом вареных колбас и оценка их качества.	4			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			
	Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.	2			3
	Консультация:	2			
Изучение ассортимента мясных товаров в торговле.	2				
Тема 2.9. Рыбные товары	Содержание учебного материала	19			
	Общая классификация. Классификация рыбы. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.	2			2
	Оценка качества рыбных товаров. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки.	2			2
	Особенности упаковки. Хранение рыбных товаров: условия и сро-	2			2

	ки. Потери при хранении и подготовке к реализации.				
	Лабораторные занятия:	4			1
	Изучение методов определения качества пресервов.	4			
	Практические занятия:	4			
	Ознакомление с ассортиментом соленой рыбы и оценкой качества.	4			1
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			
	Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле.	3			3
	Консультация:	2			
	Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств.	2			
Тема 2.10. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	9			
	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Классификация Химический состав и пищевая ценность.	2			2
	Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.	2			2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3			3
	Изучение ассортимента пищевых концентратов в торговле.	3			
	Консультация:	2			
	Анализ показателей качества разных подгрупп пищевых концентратов по стандарту и выявление общих и специфических показателей (работа с НД).	2			
	Курсовое проектирование	45			3
	Аудиторная нагрузка	30			
	Самостоятельная работа обучающегося:	15			
Тематика курсовых работ (проектов):					
1.	Анализ ассортимента и оценка качества чайных товаров				
2.	Анализ ассортимента и оценка качества кофе и кофепродуктов				
3.	Анализ ассортимента и оценка качества пряностей				
4.	Анализ ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков				
5.	Анализ ассортимента и оценка качества минеральных вод				
6.	Анализ ассортимента и оценка качества питьевой бутилированной воды				
7.	Анализ ассортимента и оценка качества сыров				

8.	Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных товаров				
9.	Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных напитков				
10.	Анализ ассортимента и оценка качества пива				
11.	Анализ ассортимента и оценка качества масла сливочного				
12.	Анализ ассортимента и оценка качества приправ				
13.	Анализ ассортимента и оценка качества шоколада				
14.	Анализ ассортимента и оценка качества какао-продуктов				
15.	Анализ ассортимента и оценка качества конфет				
16.	Анализ ассортимента и оценка качества печенья				
17.	Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий				
18.	Анализ ассортимента и оценка качества муки				
19.	Анализ ассортимента и оценка качества карамели				
20.	Анализ ассортимента и оценка качества колбасных изделий				
21.	Анализ ассортимента и оценка качества крупяных товаров				
22.	Анализ ассортимента и оценка качества хлебобулочных товаров				
23.	Анализ ассортимента и оценка качества майонезов				
24.	Анализ ассортимента и оценка качества растительных масел				
25.	Анализ ассортимента и оценка качества молочных консервов				
26.	Анализ ассортимента и оценка качества меда				
27.	Анализ ассортимента и оценка качества сахара				
28.	Анализ ассортимента и оценка качества подсластителей				
29.	Анализ ассортимента и оценка качества мармелада				
30.	Анализ ассортимента и оценка качества рыбных консервов				
Форма промежуточной аттестации: экзамен		2			
Всего:		210			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.
3. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
4. Методические указания к выполнению курсовой работы для очной формы обучения.

2.5 Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

Основная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Круглякова, Г. В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. Учебник / Г.В. Круглякова, Г.Н. Кругляков. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 496 с.
5. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : научно-практический журнал / учред. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет — учебно-научно-производственный комплекс» (Госуниверситет – УНПК) ; ред. сов. В.А. Голенков ; редкол. В.С. Громова ; гл. ред. Т.Н. Иванова - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2013-2015

Дополнительная:

1. Контроль мясных полуфабрикатов и вареных колбасных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности**" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 727 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
2. Контроль пива [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности**" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ;

сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

3. Контроль соленой, сушеной и копченой рыбы [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение** и экспертиза **товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 383 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

4. Контроль хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение** и экспертиза **товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 521 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655> Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием: - Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия; - Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.;
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaige – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.
3	Учебный кондитерский цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Миксер Bosch – 1 шт.; Миксер с функцией тестомесильной машины – 1 шт.; Электрошкаф жарочно-пекарный – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Электроконвектавтомат – 1 шт.; Столы производственные – 5 шт.; Раковина – 1 шт.

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1, У2. 31 – 37.	-проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполне-	У1, У2. 31 – 37.	- способность осознать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять дея-	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достиже-

ния профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		тельность по образцу; - использовать нормативно - правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности	ний обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	У1 – У4. 35,36,37	- способность адаптироваться к новым ситуациям; - способность к творчеству	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, лабораторных занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1 – У4. 31, 32, 37.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У4. 32, 37	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления десертов.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потре-	У1 – У4. 31, 37.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при

бителями.			выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	У3, У4. 31, 37.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией работы с программами выполнения заданий. Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 31, 37.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У4. 31 – 37.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления продукции общественного питания.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых про-</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>дуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1 – У3. 31, 34 – 36.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сы-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>рья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1 – У3. 31, 34 – 36.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике;

птицы.		<p>ва.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>- курсового проекта</p> <p>- экзамена по дисциплине.</p>
<p>ПК 2.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>У2, У3.</p> <p>31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых про-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>дуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сы-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>рья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта

		<p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>- экзамена по дисциплине.</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых про-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта <p>- экзамена по дисциплине.</p>

		<p>дуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безо-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>пасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной

		<p>нием товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>У2, У3. 31, 34 – 37.</p>	<p>О Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Соблюдать условия,</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.

		<p>сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды и назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>У1, У4. 32, 35, 36.</p>	<p>Демонстрировать умения планирования деятельности</p> <p>Правильность выборки и группировки данных оперативного учета и отчетности для расчета основных показателей деятельности подразделения организации</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
<p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>У1, У4. 31, 37.</p>	<p>Полнота сбора информации о внешней и внутренней среде организации необходимой для составления плана работы подразделения организации;</p> <p>Обработка и анализ полученной информации для составления плана работ.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>У1, У4. 31, 37.</p>	<p>Аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной

		эпидемиологическими требованиями. Инструктирование подчиненных.	практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1 – У3. 31, 37.	Контролировать выполнения должностных обязанностей подчиненными; Оценивать выполнения работ .	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У4. 32.	Соблюдение порядка заполнения учетно-отчетной документации с учетом нормативных требований.	Текущий контроль в форме защиты: - практических, лабораторных занятий; - зачета по производственной практике; - курсового проекта - экзамена по дисциплине.