

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Федореева Н.Н.
«26» июня 2020 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«26» июня 2020 г.

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Составитель: Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать (далее З):

- З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- З 2. Нормативную документацию;
- З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- З 5. Требования к качеству продуктов;
- З 6. Условия и сроки хранения;
- З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов;
- З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь (далее - У):

- У 1. Определять качество сырья и готовой продукции;
- У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- У 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- У 4. Пользоваться нормативными документами.

На освоение программы дисциплины отводиться 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, из них на практические занятия 22 часа.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬ- СТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	У 1. Определять качество сырья и готовой продукции; У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; У 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; У 4. Пользоваться нормативными документами.	З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; З 2. Нормативную документацию; З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов; З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; З 5. Требования к качеству продуктов; З 6. Условия и сроки хранения; З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов; З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	54
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	22
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	Содержание учебного материала	5	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Предмет и задачи дисциплины.	1	
	2. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.	1	
	3. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	1	
	4. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	1	
	5. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	1	
	Практическая работа	3	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	1	
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	3	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	1	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	

	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	1	
	Практическая работа	2	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.3. Флодоовощные продукты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Пищевая ценность свежих флодов и овощей. Овощи, флоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2. Кулинарное использование овощей, флодов, грибов.	2	
	Практическая работа	2	
	1. Определение качества флодоовощных продуктов органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
Тема 1.4. Молочные продукты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2. Кулинарное использование молочных продуктов.	2	
	Практическая работа	2	
	1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
Тема 1.5. Рыбные продукты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирования. 2. Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	Практическая работа	2	
	1. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 4

Мясные продукты	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	Практическая работа	2	
	1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическая работа	1	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
Тема 1.8. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	Практическая работа	2	
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	4	
	Практическая работа	4	
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	4	
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5.
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	

			ПК 5.1. - 5.5.
	Практическая работа	2	
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	2	
Тема 1.11. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 4, ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.	2	
	Практическая работа	2	
	Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	1	
Дифференцированный зачет		2	
	Всего	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬ- СТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащённый оборудованием: компьютером с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

3.2. Печатные издания:

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010 г. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010 г.
4. Рубина Е.А., В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008 г. 5. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». М.: Академия. 2007 г.
6. Муравина И.В. «Основы товароведения», М.: Академия, 2007 г.
7. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. «Продавец», Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
8. Никифорова Н.С. Рабочая тетрадь по товароведению продовольственных товаров
9. Справочник товароведов продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2008 г.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. [innefedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innefedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. science.runetstar.net
3. innefedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

3.2.3. Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
- 3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2015г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬ- СТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	- 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. - соответствие требованиям инструкций, регламентов - правильное выполнение заданий в полном объеме.	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания		экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества		экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:		
условия и сроки хранения продовольственных товаров	полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов. адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию		тестирование
суточный расход энергии		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания		устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания		тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров		устный опрос
нормативную документацию		контрольная работа, вне-

цию;		аудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров		оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров		оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров		контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа