

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 12 Товароведение пищевых продуктов**

*название дисциплины*

Специальность  
среднего профессионального образования

**19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**

*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения

очная

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Баркова Т.И., преподаватель Барков

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

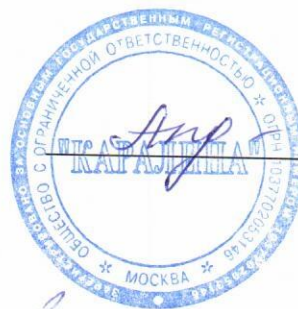
СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР Сидорова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы Романова

Романова М.Н.

## Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
  - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
  - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
  - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
  - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
  - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
  - 3.1. Образовательные технологии
  - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# **1. Паспорт рабочей программы дисциплины**

## **ОП.12. Товароведение пищевых продуктов**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Цели изучения дисциплины: изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачи изучения дисциплины:

1. четкое определение основополагающих характеристик, составляющих потребительскую стоимость;
2. установление принципов и методов товароведения, обуславливающих его научные основы;
3. систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;
4. изучение свойств и показателей ассортимента для анализа ассортиментной политики организации;
5. управление ассортиментом организации;
6. определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров;
7. оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
8. выявление градаций качества и дефектов товаров, причин их возникновения и мер по предупреждению реализации некачественных товаров;
9. определение количественных характеристик единичных экземпляров товаров и товарных партий;
10. обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла путем учета формирующих и регулирования сохраняющих факторов;

11. установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;
12. информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя;
13. товароведная характеристика продовольственного сырья и материалов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- организовывать процессы хранения пищевых продуктов.

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов пищевых продуктов;
- возможные причины возникновения потерь пищевых продуктов и способы их сокращения.

### **1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

консультации для обучающихся 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

**2. Структура и содержание дисциплины**  
**ОП. 12 Товароведение пищевых продуктов**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебных занятий	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>114</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
лекции	48
лабораторные занятия	-
практические занятия, семинары	28
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Консультации для обучающихся</b>	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, докладов</i>	28
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</b>	Экзамен - 4 семестр,

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП. 12 «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>64</b>	
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, цели и задачи дисциплины, основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике.</li> <li>2. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.</li> <li>3. Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность.</li> <li>4. Измерительный (лабораторный) метод определения качества пищевых продуктов.</li> <li>5. Исследование качества продуктов методом пробной варки. Сертификат соответствия качества, сущность и процедура сертификации.</li> </ol>	1 1	
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшеницы, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп.</li> <li>2. Мука. Виды помолов муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества.</li> <li>3. Процессы, происходящие при хранении продуктов переработки зерна, вызывающие ухудшение качества и их предотвращение</li> <li>4. Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.</li> <li>5. Ассортимент хлебобулочных изделий. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба.</li> <li>6. Макароны. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.</li> <li>7. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных товаров.</li> </ol>	1 1 1 1 1	



	<b>Практическое занятие № 1</b>	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки. Общие и специфические показатели качества.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.2. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Сообщение на тему: «Использование продуктов переработки зерна в кулинарии. Достоинства блюд из зерна»	2	
	<b>Консультация:</b> Продукты переработки зерна, значение в питании человека, использование в кулинарии, современные виды продуктов.	2	
Тема 1.3. Фруктоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	7	2
	1. Овощи, плоды, грибы, ассортимент	1	2
	2. Строение отдельных групп	1	
	3. Товароведная характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей.	1	
	4. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодовоовощных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 2</b>	2	
	Органолептическая оценка качества плодовоовощных товаров. Общие и специфические показатели качества.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.3. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Сообщение на тему: «Значение плодов и овощей в национальной кухне народов мира».	2	
	<b>Консультация:</b> Плодовоовощная продукция, расширение ассортимента плодов и овощей, качество, использование в кулинарии.	2	
Тема 1.4.	<b>Содержание учебного материала</b>	11	

Молочные товары	1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1	2
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	1	
	3. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	1	
	4. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов молочных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 3</b>	5	
Органолептическая оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Бальная оценка определения качества пищевых продуктов			
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.4. Сообщение на тему: «Значение молока и молочных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».	2		
Тема 1.5. Рыбные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	9	
	1. Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента.	1	2
	2. Охлажденная и мороженая рыба, рыбное филе.	1	
	3. Соленая рыба.	1	
	4. Вяленая и сушеная рыба.	1	
	5. Копченая рыба.	1	
	6. Рыбные консервы и пресервы.		
	7. Икра.		
	8. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двухстворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).		
	9. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбных товаров.		
<b>Практическое занятие № 4</b>			
Органолептическая оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели.	4		
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.5.	2		

	Сообщение на тему: «Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».		
	<b>Консультация:</b> Виды рыбных товаров и морепродуктов, используемые в общественном питании, значение, качество.	2	
Тема 1.6. Яичные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	1. Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.	1	
	2. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении.	1	
	3. Овоскопирование яиц, упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения.		
	4. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).		
5. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве кондитерских изделий.			
	<b>Практическое занятие № 5</b>	1	
	Органолептическая оценка качества яиц.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.6. Сообщение на тему: «Значение яиц и яичных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».	4	
Тема 1.7. Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	Сахаристые продукты: сахар, мёд, кондитерские товары; пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1	
	1. Сахар.	1	
	2. Мёд.	1	
	3. Кондитерские изделия.	1	
4. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов кондитерских товаров.			
5. Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			
	<b>Практическое занятие № 6</b>	4	
	Оценка качества кондитерских товаров. Общие и специфические показатели качества.		

	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.7. Сообщение на тему: «Значение кондитерских товаров в питании человека».	4	
Тема 1.8. Мясные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	9	2
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Свежее мясо.	1	
	3. Мясные субпродукты.	1	
	4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи.	1	
	5. Колбасные изделия и мясокопчености.		
6. Мясные и мясорастительные консервы.			
7. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.			
8. Общие требования к качеству сырья и мясных товаров.			
9. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов мясных товаров.			
	<b>Практическое занятие № 7</b>	4	
	Органолептическая оценка колбасных изделий и мясокопченостей, мясных консервов. Показатели качества.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.8. Сообщение на тему: «Значение мяса и мясных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».	4	
	<b>Консультация:</b> Значение мясных продуктов в питании, кулинарные пристрастия, современные технологии приготовления мясных продуктов.	2	
Тема 1.9. Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	1. Пищевые жиры и масла, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Растительные масла.	1	
	3. Маргарин.	1	
	4. Кулинарные жиры.	1	
	5. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов		

	пищевых жиров. 6. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	<b>Практическое занятие № 8</b>	2	
	Органолептическая оценка пищевых жиров. Показатели качества.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по теме 1.9. Сообщение на тему: «Значение пищевых жиров и масел в питании человека и в национальной кухне народов мира».	4	
	<b>Контрольная работа по разделу 1 «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»</b>	1	
	<b>Раздел 2. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров</b>	9	
Тема 2.1. Чай и кофе. Напитки чайные и кофейные	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Чай, кофе, регионы произрастания, химический состав, пищевая ценность. Чайные и кофейные напитки, сырье, особенности производства Характеристика ассортимента, требования к качеству.	1 1	2
	2. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации чая и кофе.		
	<b>Практическое занятие № 9</b>	2	
	Органолептическая оценка качества чая и кофе различных торговых сортов		
Тема 2.2. Пряности, приправы и пищевые кислоты	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Пряности, значение в питании человека.	1	2
	2. Виды пряностей, особенности химического состава, характеристика, правила и нормы закладки при приготовлении блюд. Использование в кулинарии и кондитерском производстве.	1	
	3. Приправы, столовая горчица, столовый хрен, готовые острые соусы. Особенности производства, требования к качеству, использование в кулинарии.		
	4. Поваренная соль, вкусовое и физиологическое значение, виды, торговые сорта.		
	5. Пищевые кислоты, виды, использование в кулинарии и кондитерском производстве.		
	6. Ароматизаторы и эссенции.		
	7. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения пряностей, приправ и пищевых		

	кислот.		
	<b>Практическое занятие № 10</b>	2	
	Распознавание ассортимента пряностей по внешним отличительным признакам		
Тема 2.3. Алкогольные напитки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Алкогольные напитки, классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству.	1 1	2
	2. Виноградные вина, сырьё и схема производства, классификация, ассортимент, использование в кулинарии.		
	3. Слабоалкогольные напитки, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, дефекты.		
	4. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации.		
	5. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2. Сообщение на тему: «Значение вкусовых товаров в питании человека и в национальной кухне народов мира».	4	
	<b>Консультация:</b> Значение вкусовых товаров в кулинарии.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	<b>Всего:</b>	<b>114</b>	

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)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (28 часов).

### 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

#### 3.1. Образовательные технологии

3.1.1 В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций (использование электронных образовательных ресурсов), групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций (анализа производственных ситуаций), в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
3,4	Л	Электронные образовательные ресурсы	Опорный конспект лекций
	ПЗ, С	Анализ производственной ситуации, деловые игры	Карточки-задания, тесты, методические пособия

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник стандартов: международные и национальные стандарты;
- сборник рецептур;
- комплект учебно-методической документации;
- сборник методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников;

Технические средства обучения:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная
MicrosoftOffice 365	13	1	свободно распространяемая без ограничений
AVAST антивирус	13	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая без ограничений
GoogleChrome	13	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая без ограничений
AdobeAcrobatReader13	1		удаленный рабочий стол
еТХТ Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая

без ограничений

"Сеть Консультант Плюс" 13 договор об информационной поддержке

- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.И.Сырко, Е.Н.Лакеева. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 336с.
2. Коник Т.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Т. В. Коник. - М. : ИНФРА-М, 2013г. - 416с. - (ПРОФИЛЬ).

##### Дополнительные источники:

1. Рыцко Е.В. Основы товароведения [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Е. В. Рыцко. - Минск : РИПО, 2015г. - 264с.

##### Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Комплект ГОСТов на продукты питания и товары народного потребления ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
6. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

##### Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2013г.
2. Журнал «Потребитель». Экспертиза и тесты.
3. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество».

##### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

##### Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>Умения 1</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<i>Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов
<b>Умения 2</b> организовывать процессы хранения пищевых продуктов	<i>Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов
<b>Знания 1</b> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<i>Написание докладов и сообщений</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 2</b> общие требования к качеству сырья и продуктов;	<i>Устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 3</b> условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	<i>Устный опрос</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 4</b> методы контроля качества продуктов при хранении;	<i>Тестирование Контрольная работа Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 5</b> способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	<i>Зачет, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 6</b> методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	<i>Тестирование Контрольная работа Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 7</b> современные способы обеспечения правильной сохранности запасов пищевых продуктов;	<i>Тестирование Контрольная работа Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов
- <b>Знания 8</b> возможные причины возникновения потерь пищевых продуктов и способы их сокращения.	<i>Тестирование Контрольная работа Практические работы</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
--	--	-------------------------------------	-----------------------------------

<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических работах Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык,	От 2 до 5 баллов

		бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических работах	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических работах	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических работах	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества мяса и его характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества рыбы и её характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Демонстрировать знания и умения в определении качества домашней птицы и её характеристик для дальнейшего использования при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Демонстрировать знания и умения в определении качества компонентов для дальнейшего	Устный опрос, экспертная оценка практической работы,	От 2 до 5 баллов

	использования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.	тестирование	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрировать знания и умения в определении качества компонентов для дальнейшего использования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества компонентов для дальнейшего использования при приготовлении сложных соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества компонентов для дальнейшего использования при приготовлении сложных супов	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества компонентов для дальнейшего использования при приготовлении сложных горячих соусов	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрировать знания и умения в определении качества овощей, грибов и сыра для приготовления сложных блюд	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрировать знания и умения в определении качества рыбы, мяса и домашней птицы для приготовления сложных блюд	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для	Устный опрос, экспертная оценка практической работы,	От 2 до 5 баллов

	приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	тестирование	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных холодных десертов	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрировать знания и умения в определении качества исходного сырья и материалов для приготовления сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка практической работы, тестирование	От 2 до 5 баллов

#### **Критерии оценки теоретических знаний:**

1. Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.
2. Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

#### **Критерии оценки практических навыков**

1. Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
2. Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

3. Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
4. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Оценка результатов тестирования:**

«отлично» - 9-10 правильных ответов;

«хорошо» - 7-8 правильных ответов;

«удовлетворительно» - 5-6 правильных ответов;

«неудовлетворительно» - менее 5 правильных ответов.

**Критерии оценок контрольной работы:**

**Оценка «5»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критерии оценки докладов:**

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная					

	информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	<b>ИТОГО</b>					

### **Шкала оценивания:**

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

### **Критерии оценки презентации:**

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### **Критерии оценки экзамена:**

Оценка «отлично» - студент показывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний.

Оценка «хорошо» - студент показывает глубокие знания программного материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В тоже время при ответе допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» - студент показывает достаточные, но не глубокие знания программного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» - студент показывает недостаточные знания программного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускаются грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

#### **1.1. Материалы для оценки теоретических знаний**

Пример практической работы:

#### *Практическая работа № 1*

ТЕМА: Органолептическая оценка продуктов переработки зерна.

Цель: Изучение отдельных видов круп, распознавание и органолептическая оценка их качества.

Задание: Изучение ассортимента зерновых и бобовых круп по натуральным образцам-эталонам, сравнение эти показатели по размеру, форме и цвету с описанием по учебнику.

Пособия для работы: образцы круп или семян бобовых, стандарты на них, лист бумаги, линейка, лупа, пинцет, чайная ложка.

Порядок выполнения и оформления задания.

1. Получить образец крупы, изучить информацию на упаковке, распределив ее по категориям и проверив достоверность и полноту.
2. Результаты по информации на упаковке внести в таблицу № 1

Таблица №1

№ образца	Наименование крупы	Информация о производителе		заявленное качество	нормативная документация	другая информация
		адрес	тел/факс			
1	2	3	4	5	6	7

3. Рассыпать образец тонким слоем по бумаге и внимательно осмотреть, обратив внимание на форму (шаровидная, веретенообразная, трехгранная, яйцевидная), цвет (белый, соломенно-желтый, сероватый, коричневый и др.), способ обработки (целое ядро, дробленое, шлифованное, полированное или без этих способов обработки).
4. При определении физико-химических показателей выделенную навеску крупы в 50 г и разбирают на составляющие: доброкачественное зерно, дробленое, испорченное, нешелушенные зерна, мучень, сорная примесь. Каждую фракцию взвешивают и вычисляют в процентах к навеске.



5. Результаты определения качества занести в таблицу №2.

Таблица №2

№ образца	Наименование крупы	Качество в %					
		доброкачественное	дроблено	испорчено	нешелушен.	мучен	сорная
1	2	3	4	5	6	7	8

6. Дайте заключение о качестве исследуемых образцов круп и соответствие образцов заявленному на упаковке качеству.

Контрольные вопросы для проверки знаний:

1. Чем отличается ячневая крупа от перловой?
2. Зачем проводится шлифование пшена?
3. Как можно отличить ядрицу обыкновенную от быстрораствориваемой?
4. Для каких блюд целесообразно использовать белую фасоль, а для каких цветную?
5. По каким причинам в крупах возникают следующие пороки: потемнение, кислый и горький вкус, затхлый запах, плесневелость?

Пример тестового задания:

Тема 1: «Введение»

1. Какие из перечисленных веществ относятся к неорганическим:
  - а) углеводы;
  - б) белки;
  - в) вода;
  - г) жиры
2. Какие из перечисленных веществ имеют наибольшую энергетическую ценность:
  - а) углеводы;
  - б) белки;
  - в) вода;
  - г) жиры
3. Какие из перечисленных веществ имеют наименьшую энергетическую ценность:
  - а) углеводы;
  - б) белки;
  - в) вода;
  - г) жиры
4. Какой из перечисленных углеводов имеет наибольшую сладость:
  - а) лактоза;
  - б) глюкоза;

- в) инулин;
- г) сахароза

5. Какой из перечисленных углеводов имеет наименьшую сладость:

- а) лактоза;
- б) глюкоза;
- в) фруктоза;
- г) сахароза

6. Какой продукт имеет наибольший срок хранения:

- а) молоко пастеризованное;
- б) яблоки свежие;
- в) лук репчатый;
- г) соль поваренная

7. Какой из жиров имеет наибольшую температуру плавления:

- а) говяжий;
- б) бараний;
- в) свиной;
- г) коровье масло.

8. Какой из перечисленных витаминов относится к жирорастворимым:

- а) В<sub>1</sub>;
- б) С;
- в) А;
- г) D.

9. Какой из перечисленных способов консервирования относится к биохимическому:

- а) замораживание;
- б) сушка;
- в) пастеризация;
- г) маринование.

10. Какой из перечисленных способов консервирования относится к физическому:

- а) замораживание;
- б) сушка;
- в) копчение;
- г) маринование.

Ответы на тесты:

вопрос	Тест № 1
1	в
2	г
3	в
4	б
5	а
6	г
7	б
8	в

9	г
10	а

***Пример заданий для контрольной работы:***

**Вариант № 1**

1. Химический состав пищевых продуктов: вода.
2. Мука, исходное сырье для производства, виды, сорта, качество, использование в кулинарии и пищевом производстве.
3. Луковые овощи, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.
4. Семейство тресковых, виды, характеристика, использование в кулинарии и пищевой промышленности.
5. Задача:  
Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество данного сыра необходимо употребить человеку для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков. Укажите классификацию белков.

***Примеры заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:***

**Темы докладов:**

- «Использование продуктов переработки зерна в кулинарии. Достоинства блюд из зерна»
- «Значение плодов и овощей в национальной кухне народов мира».
- «Значение молока и молочных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».
- «Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».
- «Значение яиц и яичных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».
- «Значение кондитерских товаров в питании человека».
- «Значение мяса и мясных продуктов в питании человека и в национальной кухне народов мира».
- «Значение пищевых жиров и масел в питании человека и в национальной кухне народов мира».
- «Значение вкусовых товаров в питании человека и в национальной кухне народов мира».

**Темы презентаций:**

1. Российская и зарубежная кухня: блюда из злаковых культур
2. Плоды и овощи в национальной кухне
3. Любимые молочные блюда
4. Рыба на столе
5. Что можно приготовить из яиц
6. Кондитерские изделия в зарубежной кухне
7. Я люблю мясо
8. Использование масел и жиров в национальной кухне

9. Можно ли обойтись без вкусовых товаров?

### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

#### **Теоретические вопросы**

1. Предмет, цели и задачи дисциплины.
2. Показатели качества пищевых продуктов.
3. Крупы, исходное сырье для производства, ассортимент, требования к качеству.
4. Крупы, пищевая ценность, изменения при тепловой обработке, использование круп в кулинарии.
5. Мука, исходное сырье для производства, виды помола, показатели качества.

#### **Практические задания:**

1. Определить вид и качество предложенного образца крупы, возможность использования в кулинарии.(3 образца)
2. Установить вид и качество предложенного образца муки, возможность использования в кулинарии.(2 образца)
3. Оценить качество образца хлебобулочного изделия.(2 образца)
4. Определить вид и качество предложенного образца макаронного изделия, возможность использования в кулинарии.(3 образца)
5. Определить вид и качество предложенного образца овощей, возможность использования в кулинарии (4 образца).

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Перечень видов самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю.
- 2) Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся.
- 3) Сборники тестов.
- 4) Перечень теоретических вопросов для самостоятельного изучения обучающимися.
- 5) Опорные конспекты.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	

