

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2023 г.

Рассмотрено
на заседании МО педагогов
сферы общественного питания
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО
_____ Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н)

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	владеть методами оценки качества пищевых продуктов
	У. 2	определять качество основных групп товаров
	У. 3	давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров
Знать		
	З. 1	методы оценки качества пищевых продуктов
	З. 2	товароведческую характеристику основных групп товаров

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часа;
в том числе
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	27
Дифференцированный зачет	1
самостоятельная работа обучающихся	6

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18	40	58
в том числе: практические занятия	8	19	27
Самостоятельная работа, в том числе	2	4	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.3. Тематический план и содержание дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося.	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
РАЗДЕЛ 1 Общая часть товароведения.							
Тема 1.1 Предмет, цели, принципы, задачи и методы товароведения.	1	Содержание учебного материала	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
		Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.					
Тема 1.2 Химический состав пищевых продуктов	2	Основные пищевые вещества значение в питании человека. Суточная потребность в основных веществах, содержание в продуктах питания.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	3	Содержание учебного материала Практическое занятие №1. Расчет калорийности пищевых продуктов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	3	+
Тема 1.3 Классификация продовольственных товаров. Качество и маркировка пищевых продуктов	4	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
	5	Содержание учебного материала Практическое занятие №2. Определение качества товаров органолептическим способом, с использованием нормативных документов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	6	Особенности хранения пищевых продуктов. Условия и методы хранения пищевых продуктов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
РАЗДЕЛ 2 Основы товароведения продовольственных товаров							
Тема 2.1 Характеристика ассортимента свежих овощей и плодов	7	Содержание учебного материала	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
		Классификация, химический состав, ассортимент овощей и плодов. Требования к качеству свежих овощей и плодов.					
	8	Содержание учебного материала	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		Практическое занятие №3. Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации,	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
	9	Содержание учебного материала Практическое занятие №4. Изучение основных видов плодов по образцам и презентации. Органолептическая оценка качества свежих плодов и овощей	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
Тема 2.2 Характеристика ассортимента переработанных овощей и плодов.	10	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих плодов и ягод. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка и хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+
	11	Содержание учебного материала Практическое занятие №5. Кулинарное назначение переработанных овощей и плодов, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
Тема 2.3 Характеристика ассортимента свежих грибов и переработанных	12	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих и переработанных грибов. Требования к качеству свежих и переработанных грибов. Упаковка и хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+
	13	Практическое занятие №6. Изучение основных видов грибов свежих и переработанных по образцам и плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
	14	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 1. Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
Тема 2.4 Характеристика ассортимента круп	15	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент круп. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	
	16	Классификация, химический состав, ассортимент муки и макаронных изделий. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+

	17	Содержание учебного материала Практическое занятие №7. Изучение основных видов круп образцам, кулинарное использование .	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	2
	18	Практическое занятие №8. Изучение основных видов муки и макаронных изделий по образцам, кулинарное использование, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	
Тема 2.6 Характеристика ассортимента хлеба. Дрожжи	19	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент хлеба изделий Требования к качеству, хранение. Характеристика дрожжей, виды, требования к качеству.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, З1	3	
	20	Содержание учебного материала Практическое занятие №9. Изучение основных видов хлеба по образцам с использованием презентации определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	
Тема 2.7 Характеристика ассортимента булочных и сдобных изделий.	21	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент булочных и сдобных изделий Требования к качеству, хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный с элементами самостоятельной работы. <u>Форма урока:</u> учебное сотрудничество.	1	У3, З1	3	+
	22	Содержание учебного материала Практическое занятие № 10 Изучение основных видов булочных и сдобных изделий по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Использование ИКТ	1	У1, У2, З2	3	
	23	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 2 Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, З1	3	
Тема 2.8 Характеристика ассортимента молока и сливок	24	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент молока и сливок Требования к качеству, хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, З1	3	+
	25	Содержание учебного материала			У1, У2, З2	3	

		Практическое занятие № 11. Изучение основных видов молока и сливок по образцам с использованием презентации. определение качества.					
Тема 2.9 Характеристика ассортимента кисломолочных и консервированных продуктов	26	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент кисломолочных и консервированных продуктов Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	27	Содержание учебного материала Практическое занятие № 12. Изучение основных видов кисломолочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	28	Содержание учебного материала Практическая работа №13. Изучение основных видов консервированных молочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.10 Характеристика ассортимента сыров твердосыжучных, мягкосычужных, рассольных, плавленых.	29	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент сыров Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	30	Содержание учебного материала Практическое занятие № 14. Изучение основных видов сыров по образцам, кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	31	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.3 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение молочных продуктов в питании человека	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.11 Характеристика ассортимента рыбы свежей	32	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежей рыбы Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска новых знаний	1	У3, 31	3	
	33	Содержание учебного материала	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		Практическое занятие № 15. Изучение основных видов свежей рыбы по образцам с использованием презентации	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
Тема 2.12 Характеристика ассортимента рыбных гастрономических продуктов	34	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству, упаковка. хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, 31</i>	3	
	35	Содержание учебного материала Практическое занятие № 16. Кулинарное использование рыбных гастрономических продуктов.	Урок применения знаний, умений и навыков.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
Тема 2.13 Характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов и нерыбного водного сырья.	36	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству, маркировка. упаковка и хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, 31</i>	3	+
	37	Содержание учебного материала Практическое занятие № 17. Изучение основных видов рыбных консервов и пресервов по образцам. Кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
	38	Содержание учебного материала Практическое занятие № 18. Изучение основных видов нерыбного водного сырья по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
	39	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.4 Работа с дополнительной литературой. Значение рыбных продуктов в питании. Ответы на контрольные вопросы.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
Тема 2.14 Характеристика ассортимента мяса свежего.	40	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежего мяса. Требования к качеству, маркировка. упаковка хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	1	<i>У3, 31</i>	3	
	41	Содержание учебного материала	Урок применения знаний,	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	

		Практическое занятие № 19. Изучение основных видов свежего мяса и маркировки туш по образцам, плакатам с использованием презентации.	умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый				
Тема 2.15 Характеристика ассортимента субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов	42	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	43	Содержание учебного материала Практическое занятие № 20. Изучение основных видов субпродуктов, мясных полуфабрикатов по образцам, плакатам. Кулинарное назначение.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.16 Характеристика ассортимента колбасных изделий ассортимента мясных консервов.	44	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент колбасных изделий и мясных консервов. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	45	Содержание учебного материала Практическое занятие № 21. Изучение основных видов колбасных изделий по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	46	Содержание учебного материала Практическое занятие № 22. Изучение основных видов мясных консервов по образцам плакатам, с использованием презентации. Расшифровка маркировки	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	1	У1, У2, 32	3	
	47	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.5 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение мясных продуктов в питании человека	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.17 Характеристика ассортимента пищевых жиров.	48	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент жиров. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	3	+
	49	Содержание учебного материала	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		Практическое занятие № 23. Изучение основных видов пищевых жиров по образцам плакатам, с использованием презентации	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
Тема 2.18 Характеристика ассортимента яичных продуктов.	50	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	3	
		Содержание учебного материала Практическое занятие № 24. Изучение основных видов яиц по образцам плакатам, с использованием презентации. определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	52	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.6 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение яичных продуктов в питании человека	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.19 Характеристика ассортимента крахмала, сахара, Фруктово- ягодных кондитерских изделий		53	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент крахмала, сахара, мед, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий Требования к качеству, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3
	54		Содержание учебного материала Практическое занятие № 25. Изучение основных видов крахмала, сахара по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3
		55	Содержание учебного материала Практическое занятие № 26. Изучение основных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа	1	У1, У2, 32	3
Тема 2.20 Характеристика ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ	56		Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент чая, кофе, пряностей и приправ требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3
		57	Содержание учебного материала Практическое занятие № 27. Изучение основных видов пряностей и	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3

		приправ по образцам плакатам, с использованием презентации, определение качества.					
Дифференцированный зачет	58	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	3	+
		Дифференцированный зачет					
Всего					58		

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп; прибор для определения наличия нитратов; калориметр; линейки; ножи. Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего проф. образования по профессии из списка ТОП -50 - М.: Академия, 2018. – 199 с.

Дополнительные источники:

1. Скурихина. И.М. Тутельяна В.А. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник – М.: ДеЛипринт, 2012. – 236 с. 2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2012. – 816 с. 3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.:Академия, 2013 4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»]. 5. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати]

Интернет-ресурсы:

1. Пищевая промышленность - издательство <http://www.foodprom.ru/journalswww> 2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskixtovarov.html>

3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов;	Оценка выполнения практических заданий,
определять качество основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
Знания:	
методы оценки качества пищевых продуктов;	Оценка результатов письменных ответов и тестирования
товароведческую характеристику основных групп товаров.	Оценка результатов тестирования