

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород 2018

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014г.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
3.2 Информационное обеспечение обучения	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	12
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	12
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программы переподготовки кадров в учреждениях СПО

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к профессиональному циклу вариативная часть основной профессиональной образовательной программы (ОП12 вариативная часть)

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

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

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся -105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -70 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 35 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
теоретические занятия	40
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	35
работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - работа с учебником, составление конспекта; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	99
работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - работа с учебником, составление конспекта; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		6	
	1	Химический состав продовольственных товаров		1
	2	Потребительские свойства. Качество продовольственных товаров и методы определения		1
	3	Основы стандартизации и подтверждения соответствия продовольственных товаров. Маркировка. Хранение и консервирование		1
	Практические занятия		6	3
	1	Составление таблицы с выводами и рекомендациями по оптимальному соотношению органических веществ в рационе питания по теме «Химический состав». Составление схемы классификации жиров и белков. Привести примеры их биологической роли в организме человека		
	2	Решение задач на энергетическую ценность пищевых продуктов. Изучение основных разделов стандарта и их реквизиты		
	3	Отработка навыков органолептической оценки качества товаров. Распознавание основных знаков маркировки товаров. Расчет контрольных цифр штрих кода		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему «Роль витаминов в питании человека». Составить условия задачи на энергетическую ценность пищевых продуктов. Составить кроссворд на тему «Химический состав».		6	2
	Содержание учебного материала		12	
Тема 2. Вкусовые товары	1	Чай, кофе: краткая характеристика. Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению.		2
	2	Пряности и приправы: краткая характеристика. Требования к качеству. Хранение.		2
	3	Спирт, водка, ликеро-водочные изделия: требования к качеству, хранение. Рекомендации к употреблению		2
	4	Виноградные вина - характеристика групп, требования к качеству, хранение, рекомендации к употреблению.		2
	5	Плодово-ягодные вина. Слабоалкогольные напитки. Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению.		2

	6	Безалкогольные напитки. Минеральные воды Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению.		2
	Практические занятия		4	3
	1	Ознакомление с ассортиментом чая и кофе и оценка их качества.		
	2	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка их качества.		
	3	Изучение ассортимента ликеро-водочных изделий.		
	4	Изучение ассортимента безалкогольных напитков и определение их качества.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рекламу на «Чай и чайные напитки» или на «Кофе и кофейные напитки». Собрать коллекцию плодовых пряностей и сделать к ним аннотацию. Изучить ассортимент алкогольных напитков ведущих товаропроизводителей и составить к ним таблицу с кратким описанием продукции и рекомендациями к ним.		8	2
	Содержание учебного материала		5	
	1	Общие сведения. Классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные изделия. Сырье. Краткая характеристика. Требование к качеству. Рекомендации.		2
	2	Шоколад. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации.		2
Тема 3. Кондитерские товары	3	Кондитерские изделия. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации.		2
	4	Печенье, пряники. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации.		2
	5	Пирожные, торты и прочие виды. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации.		2
	Практические занятия		5	3
	1	Распознавание видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по внешнему виду и оформление.		
	2	Ознакомление с видами и ассортиментом шоколада и оценка его качества по стандарту.		
	3	Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка их качества.		
	4	Изучение ассортимента печенья и пряников и оценка их качества.		
	5	Изучение ассортимента пирожных и тортов и оценка их качества		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить проблемные вопросы на рекомендации по использованию и сочетаемости кондитерских изделий.		5	2

	Составить трехуровневый тест по теме «Мучнистые кондитерские изделия».			
Тема 4. Овощи, плоды	Содержание учебного материала		2	
	1	Краткая характеристика овощей и плодов		2
	Практические занятия		2	3
	1	Формирование плодов. Распознавание видов овощей и плодов, определение качества по внешнему виду.		
	Самостоятельная работа обучающихся Описание экзотических плодов и рекомендации по употреблению к алкогольным напиткам.		2	2
Тема 5. Продукты переработки зерна	Содержание учебного материала		2	2
	1	Краткая характеристика круп и муки. Макароны изделия		
	Практические занятия		2	3
	1	Знакомство с ассортиментом круп и муки, макаронных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление рекомендации по употреблению круп и сочетаемости с другими продуктами		2	2
Тема 6. Молочные товары	Содержание учебного материала		3	2
	1	Краткая характеристика молока и кисломолочных продуктов. Сыры		
	2	Краткая характеристика мороженого.		
	Практические занятия		3	2
	1	Знакомство с ассортиментом молочных товаров.		
	2	Знакомство с ассортиментом мороженого.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу по ассортименту и составу мороженого, реализуемых в Великом Новгороде ведущими товаропроизводителями		3	2
Тема 7. Мясные товары	Содержание учебного материала		3	
	1	Краткая характеристика мяса убойных животных.		2
	2	Краткая характеристика колбасных изделий.		2
	3	Краткая характеристика мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
	Практические занятия		3	3
	1	Ознакомление с тканями мяса и характеристика разруба туши согласно		

		стандарта.		
	2	Ознакомление с ассортиментом мясных кулинарных изделий и полуфабрикатов.		
	3	Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рекламу по использованию мясных полуфабрикатов в кулинарии.		3	2
Тема 8. Пищевые жиры и яйца	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищевые жиры. Краткая характеристика. Требования к качеству. Использование.		
		Яйца куриные, яичные продукты. Краткая характеристика. Требования к качеству. Использование.		
	Практические занятия		2	3
	1	Ознакомление с ассортиментом жиров и определение их качества.		
		Определение качества яиц, овоскопирование.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить тест по теме «Пищевые жиры и яйца куриные».		2	2
Тема 9. Рыбные товары	Содержание учебного материала		3	2
	1	Краткая характеристика семейств рыб, отличительные особенности, рекомендации по использованию.		
	2	Продукты моря, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Краткая характеристика, рекомендации по использованию, условия и сроки хранения.		
	3	Рыбная икра. Краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, рекомендации по использованию.		
	Практические занятия		3	3
	1	Ознакомление с ассортиментом рыб согласно наглядных пособий.		
	2	Ознакомление с ассортиментом продуктов моря, рыбных полуфабрикатов и рыбных изделий согласно наглядных пособий.		
	3	Определение качества икорных продуктов органолептическим путем.		
	Самостоятельная работа обучающихся Поиск материала и подготовка рекомендации по использованию в кулинарии новых пород рыб.		3	2
Тема10. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищевые концентраты – характеристика групп, требования к качеству, хранение		
	Самостоятельная работа обучающихся: составление конспектов.		1	2

Bcero:	105	
---------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- комплект учебно-наглядных материалов по дисциплине
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения (по необходимости):

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2 Информационное обеспечение обучения

нормативно – правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

основные источники:

- 1.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр "Академия", 2018.-
- 2.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

дополнительные источники:

- 1.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 2.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знать:	
методы оценки качества пищевых продуктов; товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерные вопросы к дифференцированному зачету:

- 1Как влияет содержание воды на качество и сохраняемости продукта питания. Охарактеризуйте микробиологические процессы, которые используют в производстве пищевых продуктов
- 2На чем основаны различные методы консервирования?
- 3Подсчитайте калорийность пищевых продуктов: 200 граммов ржаного хлеба, если в 100 граммах содержится воды – 47 г., белков – 7г., жиров – 1г., углеводов – 40г.
- 4Охарактеризуйте основные показатели качества пищевых продуктов
- 5Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной капустой 2,75кг, масса тары 950 г., а масса сока после свободного стекания 270 г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту
- 6В каких условиях следует хранить баночные консервы? Охарактеризуйте виды дефектов, возникающие при хранении.
- 7Распознайте и охарактеризуйте предложенный образец товара
- 8На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется дефект, причину его появления и возможность использования такой рыбы
- 9Что происходит с рыбой в процессе соления? Охарактеризуйте условия и режим хранения соленых рыбных товаров
- 10Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться?
- 11Расшифруйте маркировку консервов 051098 137157 1
- 12Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов? Охарактеризуйте требования к качеству, которые предъявляют к рыбным консервам и пресервам
- 13Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки
- 14Что лежит в основе деления на категории упитанности мяса говядины, телятины и баранины? Дайте отличительную характеристику категориям упитанности.
- 15Как классифицируют колбасные изделия по способу тепловой обработки? Дайте краткую отличительную характеристику видов.
- 16Какие требования предъявляют к качеству свежего молока? Условия и режимы хранения
- 17Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов
- 18Пищевая ценность сыров. Классификация сыров
- 19Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? Почему?
- 20Распознайте вид и охарактеризуйте предложенный образец товара
- 21Дайте характеристику ассортимента круп, реализуемых на предприятии, где Вы проходили практику.

- 22 Какие сорта пшеничной муки представлены в розничных торговых предприятиях? Дайте отличительную характеристику
- 23 Дайте характеристику макаронных изделий, реализуемых на Вашем предприятии
- 24 Распознайте вид и дайте торговую характеристику предложенного образца товара
- 25 Как мясо делится по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего мяса?

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____