

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Калужской области «Колледж транспорта и сервиса»  
г. Сухиничи

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ***  
***ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ***  
***общепрофессионального цикла***

*основной профессиональной образовательной программы*

*по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»*

Сухиничи 2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 170331).

Организация – разработчик: ГБПОУ КО «КТС» г. Сухиничи

Разработчик: преподаватель спецдисциплин - Каримова Светлана Федоровна

СОГЛАСОВАНО

Предметной (цикловой) комиссией  
специальных дисциплин  
Протокол № 1 от 29 » 08 2017 г.  
Председатель Каримова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КО «КТС»  
Черкасов Н.Н. Черкасов  
« 30 » августа 2017 год

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05 Основы калькуляции и учета.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной

	<p>нормативно-правовой документации профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные</p>

	<p>бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	14
контрольная работа	1
самостоятельная работа	12



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>3</i>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.			
<i>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>4</i>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Классификация продовольственных товаров.	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. <i>Самостоятельная работа студентов</i> 1. Поиск и изучение нормативной документации: - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - СанПин 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; - 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. 2. Составление схемы «Классификация продовольственных товаров». 3. Заполнение таблицы «Процессы, происходящие в продовольственных товарах во время хранения. Факторы, влияющие на качество товара при хранении».	<i>2</i>		
<i>Тема 3. Товароведная</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>9</i>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>ПК 1.1-1.4</i>

<i>характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>	требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.			<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.			
	<b>Тематика практических занятий №1, №2</b>	<b>2</b>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов, корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	<b>1</b>  <b>1</b>		<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по темам: - «Способы сохранения пищевых продуктов консервированием»; - «Продукты переработки овощей и плодов. Ассортимент консервированных плодов и овощей. Пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения»	<b>2</b>		
<b>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	<b>4</b>	<b>2</b>	<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров.			
	<b>Тематика практического занятия №3</b>	<b>2</b>		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	<b>2</b>		<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по темам: - «Зерно и продукты его переработки»; - «Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на	<b>2</b>		

	предприятиях общественного питания».			
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.	3	2	<i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров.			
	<b>Тематика практического занятия №4</b>	2		
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Выполнение мини-проекта по теме: «История развития молочной промышленности»	2		
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	3	2	<i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.			
	3. <b>Региональный компонент.</b> Товароведная характеристика рыбы и морепродуктов Азово -Черноморского бассейна.			
	<b>Тематика практического занятия №5</b>	2		<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2		<i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по теме: - «Характеристика основных промысловых семейств рыб». Нарисовать схему: - «Строение тела рыбы». Сбор информации, в том числе и в Интернет, и подготовка сообщений по теме: - «Польза рыбы в питании человека!»	1			

	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7,9,10</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	2. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.			
	<b>Тематика практического занятия №6</b>	<b>2</b>		
	1. Органолептическая оценка качества мяса.	<b>2</b>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по темам: - «Ткани мяса»; - «Характеристика и ассортимент мясных субпродуктов»; - «Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии». Решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	<b>1</b>		
<b>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>		<b>ОК 1-7,9,10</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.			
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.			
	<b>Тематика практического занятия №7</b>	<b>2</b>		<b>ОК 1-7,9,10</b>
1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	<b>2</b>		<b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</b>	

	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.			<i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b><i>Самостоятельная работа студентов</i></b>	<b><i>1</i></b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по темам: - «Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий». Нарисовать схему: - «Строение яйца». Подготовка сообщений по темам: - «Польза и вред яичных продуктов в питании человека»; - «Вред и польза жиров в питании человека».			
<b><i>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b><i>7</i></b>		<b><i>ОК 1-7,9,10</i></b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	<b><i>4</i></b>	<b><i>2</i></b>	<b><i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></b>
	2. Условия и сроки хранения.			
	<b><i>Тематика практического занятия №8</i></b>	<b><i>2</i></b>		
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	<b><i>2</i></b>		
	<b><i>Самостоятельная работа студентов</i></b>	<b><i>1</i></b>		<b><i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></b>
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Написать конспект по теме: «Пищевые кислоты. Характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий» Заполнить таблицу: - «Виды пряностей». Подготовка мини-проекта по теме: «Всё о кондитерских товарах».				
<b><i>Всего:</i></b>		<b><i>48</i></b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,  
*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **1.2.3. Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 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, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольной работы;</li> <li>- семинара.</li> </ul> <p>Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: ответы на контрольные вопросы, изучение нормативной документации; составление схем, заполнение таблиц, написание конспектов по темам, подготовка сообщений, выполнение мини-проекта, решение ситуационных производственных (профессиональных задач).</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: - письменных/ устных ответов.</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в ходе практических занятий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</li> </ul>



- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Рациональность действий и т.д.	
---	--------------------------------	--