

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ**

для профессии 43.01.09.Повар,кондитер

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. 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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. 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	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и

	<p>и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе</p>

	по профессии	выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>74</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1. <i>Общая часть товароведения</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<p><b>1.Классификация продовольственных товаров.</b> Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Основные понятия: качество, показатели качества</p> <p><b>2.Маркировка товара.Методы контроля качества.</b> Безопасности пищевого сырья, продуктов.Дефекты и бракпродовольственного сырья: понятие, классификация, причины возникновения и способы устранения, диагностика по отличительным признакам. Основы стандартизации и сертификации товаров.</p> <p><b>3.Химический состав пищевых продуктов.</b> Энергетическая ценность пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании</p>			
	<p><b>Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</b></p>			2
	<p><b>Практическое занятие№1Расшифровка маркировки .Расчет энергетической ценности</b></p>			2
Тема2.Сохранность товара	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1.Режимы хранения продовольственных товаров.</b> Виды складских помещений и требования к ним. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; <i>Размещение складских помещений. Состав и площади складских помещений. Расчет площади складских помещенийУсловия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.Процессы, происходящие в продовольственном сырье при хранении.</i></p> <p><b>2. Товарные потери.</b> Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов, определение наличия запасов и расход продуктов. Вредители продовольственных товаров</p>	4		

	<b>Практические занятия</b> оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	2	
	<b>ПЗ №2 Работа с нормативными документами стандарта (ХАССП).</b> Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	2	
<b>Раздел 2 Группы продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1.Плодоовощные товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.Свежие овощи и плоды.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов</i> <b>2. Переработанные плоды и овощи.</b> Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения продуктов переработки <i>Кулинарное назначение</i> <b>3.Свежие и переработанные грибы.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>ПЗ № 3 .Изучение ассортимента свежих плодов и овощей.</b> Органолептическая оценка качества, распознавание дефектов по стандарту.безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.2. Зерномучные товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.Крупа, мука, макаронные изделия.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения <b>2.Хлеб и хлебобулочные изделия.</b> Бараночные и сухарные изделия. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации Условия и сроки.хранения зерновых товаров	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>
	<b>ПЗ №4 Изучение ассортимента круп и макаронных изделий.</b> Органолептическая оценка качества, распознавание дефектов по стандарту. безопасности	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>



	продовольственных продуктов и сырьё;		<i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.3. Молочные товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты.</b> Ассортимент. Товароведные характеристики. Кулинарное назначение. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации		
	<b>2. Сыры. Молочные консервы.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	<b>2</b>	
	<b>ПЗ №5 Органолептическая оценка качества молочных продуктов по стандарту. Безопасность продовольственных продуктов и сырья</b>		
<b>Тема 2.4. Рыбные товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Рыба живая, охлаждённая, мороженая.</b> Пищевая ценность, оценка показателей качества, общие специфические показатели, товарные сорта, дефекты. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения		
	<b>Рыба переработанная.</b> Ассортимент рыбы переработанной: Рыба солёная, копчёная. Балычные изделия. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения <i>Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Показатели безопасности.</i>		
	Рыбные консервы и пресервы, Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения особенности пищевой ценности, сырья, технологии производства, классификация, ассортимент, требования качества и безопасности.		
	<b>Икра. Морепродукты .</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Сравнительная характеристика по пищевой ценности, технологии получения</i>		
<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	<b>2</b>		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>ПЗ №6 Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям. безопасности продовольственных продуктов и сырья Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</b>	<b>2</b>		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

<b>Тема 2.5.Мясные товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.Мясо убойных животных. Мясные субпродукты</b> .Классификация и ассортимент мяса убойных животных по различным признакам: требования к качеству; ассортимент и характеристики мяса; пищевая ценность мяса; общие требования к качеству; требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы <i>определения доброкачественности мяса, используемых в приготовлении блюда кулинарных изделий.</i>	8	<i>ОК 1-7,9,10            ПК 1.1-1.5            ПК 2.1-2.8            ПК 3.1-3.6            ПК 4.1-4.5            ПК 5.1-5.5</i>
	<b>2.Ассортимент мяса птицы.</b> Особенности пищевой ценности, деление на сорта по показателям качества, упаковка, особенности маркировкиАссортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки		
	<b>3. Колбасные изделия и мясокопчёности.</b> <i>Колбасные изделия технология производств.</i> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения, требования к качеству и безопасности, пищевая ценность; хранения особенности пищевой ценности, сырья, технологии производства.Требования качества и безопасности.требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности колбасных изделий. <i>Мясные копчёности. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества и безопасности.</i>		
	<b>4. Мясные консервы и мясные полуфабрикаты.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения.Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, составу, использованию. Показатели качества и безопасности		
	<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	<b>ПЗ№ 7. Органолептическая оценка качества мясных консервов и колбасных изделий</b>	2	
<b>Тема 2.6.Яйца и пищевые жиры</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.Яйцо и продукты переработки яиц.</b> Товароведная характеристика яиц и продуктов их переработки.Ассортимент и характеристики яиц. Пищевая ценность яиц общие требования к качеству, требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности яиц, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	4	<i>ОК 1-7,9,10            ПК 1.1-1.5            ПК 2.1-2.8            ПК 3.1-3.6            ПК 4.1-4.5            ПК 5.1-5.5</i>
	<b>2. Пищевые жиры</b> .Растительные масла .Майонез и майонезная продукция. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,		

реализации, условия и сроки хранения	транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Ассортимент, характеристика использование в общественном питании, требования к качеству и безопасности, пищевая ценность. Требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд</i>		
<b>Тема</b> 2.7 <b>Кондитерские и вкусовые товары</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <b>Сахаристые и мучные кондитерские изделия.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании, пищевая ценность. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.</i> Сахар, мёд значение в питании, классификация, ассортимент, требования к качеству, показатели безопасности, пищевая ценность. Требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов 2. <b>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения, требования к качеству и безопасности, характеристика, кулинарное назначение, пищевая ценность 3. <b>Приправы и пряности.</b> Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Пряности и приправы значение в питании, показатели качества и безопасности. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</i>	6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практические занятия</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	4	
	<b>ПЗ № 8 Изучение ассортимента чая, кофе и кондитерских изделий</b> .Оценка качества по стандарту	2	
	<b>ПЗ № 9</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ оценка качества по стандарту	2	
<b>Раздел 3</b> <b>Виды сопроводительных документов на товар</b>			
<b>Тема</b> 3.1.Виды сопроводительных	<b>Содержание учебного материала</b>	4	

Документов			
	1. Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов. <i>Правила оформления.</i>		
	2. Правила оформления заказа на продукты. Прием продуктов со склада, прием продуктов от поставщиков		
	<i>Практические занятия</i> оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	2	
	ПЗ. № 10 Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. <i>Товарно-транспортная накладная, счет – фактура.</i> Осуществление контроля хранения и расхода продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Составить и оформить товарную накладную</i>	2	
<b>Всего:</b>		74	

# 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

### **Технические средства обучения:**

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация;
- методические пособия.
- весоизмерительное оборудование

## 1.2. 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

### **Основные источники:**

#### ***Стандарты***

- 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

#### **Учебные издания**

1. Дубцов Г.Г «Товароведение продовольственных товаров» .М.:«Академия», 2017 г.
2. Володина М.В.. «Организация хранения и контроль запасов сырья». – М.: «Академия», 2017 г.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., с. цв. ил.

### **Интернет ресурсы:**

#### **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/)

#### **Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для

- сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2015. – 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, 2016. – 816 с.
  3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017
  4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2017. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 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, 2016. – 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, 2012. – 236 с.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>знания</b>		
-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменный опрос -Устный опрос -тестирования
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	-Устный опрос
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	адекватность применения профессиональной терминологии	-письменный опрос -Устный опрос -тестирования
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		-письменный опрос -Устный опрос -тестирования
виды складских помещений и требования к ним;		-Устный опрос
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		-письменный опрос -тестирования
		-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		<b>Промежуточная аттестация</b> экзамена в виде: - устных ответов,
<b>Умения</b> проводить	Правильность, полнота	Текущий контроль: - Практическое занятие



<p>органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>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>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>№ 2,3;4,5,6</p> <p>- Практическое занятие №1</p> <p>- Практическое занятие № 8</p> <p>- Практическое занятие № 8</p>
---	--	---