

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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	<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>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать 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 задач 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	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе 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	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

	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1. Общая часть товароведения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Основные понятия: качество, показатели качества</p> <p>2.Маркировка товара. Методы контроля качества. Безопасности пищевого сырья, продуктов. Дефекты и брак продовольственного сырья: понятие, классификация, причины возникновения и способы устранения, диагностика по отличительным признакам. Основы стандартизации и сертификации товаров.</p> <p>3.Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании</p>	6	<p>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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17</p>
	Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	2	
	Практическое занятие №1 Расшифровка маркировки. Расчет энергетической ценности	2	
Тема 2. Сохранность товара	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Режимы хранения продовольственных товаров. 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 помещений Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие в продовольственном сырье при хранении.</i></p> <p>2. Товарные потери. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов, определение наличия запасов и расход продуктов. Вредители продовольственных</p>	4	<p>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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17</p>

	<i>товаров</i>		
	Практические занятия оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	2	
	ПЗ №2 Работа с нормативными документами стандарта (ХАССП). Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	2	
Раздел 2 Группы продовольственных товаров			
Тема2.1. Плодоовощные товары	<i>Содержание учебного материала</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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17</i>
	1.Свежие овощи и плоды. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов</i>		
	2. Переработанные плоды и овощи. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения продуктов переработки <i>Кулинарное назначение</i>		
	3.Свежие и переработанные грибы. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения		
	Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	
	ПЗ № 3 .Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Органолептическая оценка качества, распознавание дефектов по стандарту безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	
Тема 2.2. Зерномучные товары	<i>Содержание учебного материала</i>	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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10</i>
	1.Крупа, мука, макаронные изделия. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения		
	2.Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации <i>Условия и сроки хранения зерновых товаров</i>		
	Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	

	ПЗ №4 Изучение ассортимента круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, распознавание дефектов по стандарту. безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	ЛР 17
Тема 2.3. Молочные товары	Содержание учебного материала	4	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 ЛР 3-4
	1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты. Ассортимент. Товароведные характеристики. Кулинарное назначение. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации		
	2. Сыры. Молочные консервы. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	2	ЛР 7 ЛР 9-10
	ПЗ№5 Органолептическая оценка качества молочных продуктов по стандарту. Безопасность продовольственных продуктов и сырья	2	ЛР 17
Тема 2.4. Рыбные товары	Содержание учебного материала	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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17
	Рыба живая, охлаждённая, мороженая. 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		
	Рыба переработанная. 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. Икра. Морепродукты. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения. <i>Сравнительная характеристика по пищевой ценности, технологии получения</i>		
	Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	

	ПЗ №6 Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям безопасности продовольственных продуктов и сырья Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
Тема 2.5.Мясные товары Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	Содержание учебного материала	8	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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17
	1.Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. 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>		
	2.Ассортимент мяса птицы. Особенности пищевой ценности, деление на сорта по показателям качества, упаковка, особенности маркировки Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки		
	3. Колбасные изделия и мяскопчёности. <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. Мясные копчёности. <i>Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества и безопасности.</i>		
	4. Мясные консервы и мясные полуфабрикаты. 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		
	Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	2	
	ПЗ № 7. Органолептическая оценка качества мясных консервов и колбасных изделий	2	
Тема 2.6.Яйца и пищевые жиры Ассортимент,	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1.Яйцо и продукты переработки яиц. Товароведная характеристика яиц и продуктов их переработки. Ассортимент и характеристики яиц. Пищевая ценность		

<p>товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения</p>	<p>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</p> <p>2. Пищевые жиры .Растительные масла .Майонез и майонезная продукция.Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, 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></p>		<p><i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17</i></p>
<p>Тема 2.7 Кондитерские и вкусовые товары Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Сахаристые и мучные кондитерские изделия. 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</p> <p>2. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения, требования к качеству и безопасности, характеристика, кулинарное назначение, пищевая ценность</p> <p>3. Приправы и пряности. 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></p> <p>Практические занятия проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>ПЗ № 8 Изучение ассортимента чая, кофе и кондитерских изделий .Оценка качества по стандарту</p>	<p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p><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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17</i></p>

	ПЗ № 9 Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ оценка качества по стандарту	2	
Раздел 3 Виды сопроводительных документов на товар			
Тема 3.1.Виды сопроводительных документов	Содержание учебного материала		
	1.Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.Правила оформления.	4	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 ЛР 3-4 ЛР 7 ЛР 9-10 ЛР 17
	2. Правила оформления заказа на продукты. Приём продуктов со склада, прием продуктов от поставщиков		
	Практические занятия оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	2	
	ПЗ.№ 10 Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Товарно- транспортная накладная, счет – фактура. Осуществление контроля хранения и расхода продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить и оформить товарную накладную	2	
Всего:		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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 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/
 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/
 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/

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – 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>
знания		
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</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>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-Устный опрос</p> <p>-тестирования</p> <p>-Устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-Устный опрос</p> <p>-тестирования</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-Устный опрос</p> <p>-тестирования</p> <p>-Устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тестирования</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>экзамена в виде:</p> <p>- устных ответов,</p>
Умения		Текущий контроль:

<p>проводить 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- Практическое занятие № 2,3;4,5,6</p> <p>- Практическое занятие №1</p> <p>- Практическое занятие № 8</p> <p>- Практическое занятие № 8</p>
---	---	--

