

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»

№ 404 от «30» 08 20 19 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на
педагогическом совете

Протокол № 1
от «30» 08 20 19 г.

Буй, 2019

Согласовано

Зам. директора по УПР

 О. В. Сырцева

Методист техникума

 М. В. Кушнир

Рассмотрено

на заседании ПЦК

общепрофессиональных

дисциплин

Протокол № 1

от « 30 » августа 20 19 г.

Председатель цикловой комиссии

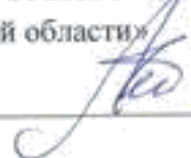
 В. С. Габидулина

Составитель :

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/ по профессии 43.01.09, «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

Мастер п/о ОГБПОУ «БГЖТ
Костромской области»

 Лебедев С.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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	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 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).	Актуальный профессиональный и 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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
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 08	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 09	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	<i>Объем часов</i>
Объем учебной нагрузки обучающегося (всего)	100
Обучение по дисциплине	80
Теоретические занятия	33
Практические занятия	31
Лабораторные занятия	15
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1

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>
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	1	ПК 1.1-1.5
	2. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	ПК 2.1-2.8
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	ПК 3.1-3.6
	Тематика практических работ	1	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа №1. Значение витаминов в продуктах	1	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Самостоятельная работа №1. Подготовить доклад по пищевым веществам(1 вид).	1	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10
	1. Классификация продовольственных товаров.	1	ПК 1.1-1.5
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	ПК 2.1-2.8
	3. Методы определения качества товаров	1	ПК 3.1-3.6
	4. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов	1	ПК 4.1-4.5
	5. Основы стандартизации и сертификации Маркировка потребительских товаров и штриховое кодирование	1	ПК 5.1-5.5

	Тематика практических работ	4	
	Практическая работа: 2 Составление таблицы: Хранение продовольственных товаров	1	
	Практическая работа: 3 Определение содержания пищевых веществ в продуктах	1	
	Практическая работа: 4 Определение качества сырья органолептическим методом	1	
	Практическая работа: 5 Составление карт качества	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №2 Составить кроссворд по изученной теме	1	
	Самостоятельная работа №3 Подготовить краткий доклад о товарном соседстве пищевых продуктов.	1	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании.	1	ПК 1.1-1.5
	2.Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	ПК 2.1-2.8
	3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	ПК 3.1-3.6
	4.Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	ПК 4.1-4.5
	Тематика практических работ	3	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа: 6 Определение качества свежих овощей органолептическим методом	1	
	Практическая работа: 7 Определение качества свежих плодов органолептическим методом	1	ОК 1-7,9,10
	Практическая работа: 8 Определение качества свежих грибов органолептическим методом	1	ПК 1.1-1.5
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 2.1-2.8

	<i>Лабораторная работа №1</i> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	<i>Лабораторная работа №2</i> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	ПК 5.1-5.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа №4</i> Условия хранения овощей и фруктов	1	
	<i>Самостоятельная работа №5</i> Условия хранения грибов	1	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1	ПК 1.1-1.5
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	ПК 2.1-2.8
	3. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	1	ПК 3.1-3.6
	4. Кулинарное назначение зерновых товаров	1	ПК 4.1-4.5
	<i>Тематика лабораторных работ</i>	2	ПК 5.1-5.5
	<i>Лабораторная работа №3</i> Ознакомление с ассортиментом круп, оценка качества по стандарту	1	ОК 1-7,9,10
	<i>Лабораторная работа №4</i> Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий, оценка качества по стандарту.	1	ПК 1.1-1.5
	<i>Тематика практических работ</i>	6	ПК 2.1-2.8
	<i>Практическая работа: 9</i> Изучение ассортимента макаронных и хлебобулочных изделий	1	ПК 3.1-3.6
	<i>Практическая работа: 10</i> Оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	1	ПК 4.1-4.5
	<i>Практическая работа: 11</i> Изучение ассортимента муки органолептическим методом.	1	ПК 5.1-5.5
	<i>Практическая работа: 12</i> Оценка качества муки органолептическим методом.	1	

	Практическая работа: 13 Изучение ассортимента крупы органолептическим методом	1	
	Практическая работа: 14 Оценка качества крупы органолептическим методом	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Самостоятельная работа6: Изучить продукт (крупы, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) и его ассортимент	1	
	Самостоятельная работа7: Изучить продукт (крупы, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) по органолептическим показателям, качества и срокам реализации	1	
	Самостоятельная работа8: Составление кроссворда по видам макаронных изделий	1	
Тема 5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	3	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	
	2.Кулинарное назначение молочных товаров	1	
	3. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа№5 Оценка качества молока, сливок по стандарту.	1	
	Лабораторная работа№6 Оценка качества сыров по стандарту.	1	
	Тематика практических работ	5	
	Практические занятия: 15 Органолептическая оценка качества сыров	1	
	Практические занятия :16 Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.	1	
			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

	Практические занятия: 17 Органолептическая оценка качества молока	1	
	Практические занятия: 18 Требования к качеству, условия и сроки хранения молочных продуктов	1	
	Практические занятия: 19 Требования к качеству, условия и сроки хранения сыров	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Самостоятельная работа9: Исследовать как из молока получают сыр	1	
	Самостоятельная работа10 Значение сыра для человека	1	
	Самостоятельная работа11: Составить схему процента жирности молочных продуктов	1	
Тема 6	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании,. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	ПК 1.1-1.5
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	ПК 2.1-2.8
	3.Рыба живая, мороженая, охлажденная. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ПК 3.1-3.6
	4.Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 4.1-4.5
	Тематика лабораторных работ	3	ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа№7 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	Лабораторная работа№8 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	1	
	Лабораторная работа № 9 Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	

	<i>Тематика практических работ</i>	3	
	<i>Практические занятия: 20</i> Рыба живая, мороженная, охлажденная. Требования к качеству,	1	
	<i>Практические занятия: 21</i> Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Требования к качеству.	1	
	<i>Практические занятия: 22</i> Условия и сроки хранения рыбы и морепродуктов	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	3	
	<i>Самостоятельная работа 12</i> Доклад о морепродуктах(1 вид)	1	
	<i>Самостоятельная работа 13</i> Составить доклад о порче рыбы и рыбных продуктах	1	
	<i>Самостоятельная работа 14</i> Составление кроссворда по теме рыба	1	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	
	2. Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3. Субпродукты. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	4. Мясо домашней птицы. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	<i>Тематика практических занятий</i>	3	
	<i>Практические занятия: 23</i> Дефекты и порча мяса	1	

	Практические занятия: 24 Мясо и мясные продукты, расположение и товарное соседство	1	
	Практические занятия: 25 Требование к качеству субпродуктов	1	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 10 Органолептическая оценка качества мяса	1	
	Лабораторная работа 11 Органолептическая оценка качества субпродуктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа 15 Составить кроссворд по теме: «Мясо и мясные продукты»	1	
	Самостоятельная работа 16 Составить таблицу Виды субпродуктов	1	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	3	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение пищевых жиров.	1	
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 12 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
	Лабораторная работа 13 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	

	<i>Тематика практических работ</i>	3	
	<i>Практические занятия: 26</i> Упаковка и маркировка яиц	1	
	<i>Практические занятия: 27</i> Упаковка и маркировка пищевых жиров	1	
	<i>Практические занятия: 28</i> Товарное соседство яиц, яичных продуктов и пищевых жиров.	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа 17</i> Таблица: Дефекты яиц	1	
	<i>Самостоятельная работа 18</i> Схема: Виды яиц	1	
Тема 9.	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-7,9,10
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	ПК 1.1-1.5
	2 Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	ПК 2.1-2.8
	3 Общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	ПК 3.1-3.6
	4 Условия и сроки хранения вкусовых товаров	1	ПК 4.1-4.5
			ПК 5.1-5.5
	<i>Тематика практических работ</i>	3	
	<i>Практическая работа: 29</i> Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	1	
	<i>Практическая работа: 30</i> Классификация и ассортимент пищевых концентратов	1	
	<i>Практическая работа: 31</i> Условия и сроки хранения пищевых концентратов	1	
	<i>Тематика лабораторных работ</i>	2	
	<i>Лабораторная работа 14</i> Ознакомление с ассортиментом пряностей	1	

	Лабораторная работа 15 Оценка качества пряностей по стандарту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа 19 Составить таблицу и краткую характеристику на тему «Пряности»	1	
	Самостоятельная работа 20 Составить таблицу «Виды концентратов и их применение»	1	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта		1	
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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

3.2.1. 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. (Электронный вариант учебника 2016 год.)

3.2.2. 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/
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/

pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»

www.pitportal.ru – Весь общепит России

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

www.fipi.ru

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

www.gost.prototypes.ru - Каталог ГОСТов

www.lib.rus -Либрусек: электронная библиотека

www.meduniver.com -Медицинский портал

www.standard.ru -Открытый портал по стандартизации

3.2.3. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на д/зачёте
--	---	---

Пронумеровано, прошнуровано
и заверено печатью 70

(Рекламация)
шестак

Директор Курчак Т.А. Чупрова

«30» августа 2010 г.

