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»
№ 271 от «16» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

Буй, 2021г

СОГЛАСОВАНО

И.о.Зам.директора УПР
_____ / _Е.В.Румянцева_

И.о.Зав.по УМО
_____ / _Н.В.Чернявская__

Зав. ВО
_____ / _С.А.Ошарина__

Методист
_____ / _М.В.Кушнир

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 12
от «28» _мая__2021г

Председатель цикловой комиссии
_____ / __А.В.Иванова__

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898) и с учетом соответствующей Примерной основной образовательной программой

Составитель:
_____ / __ Яблокова Л.В.
_

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина** ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью **общепрофессионального учебного цикла** основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», 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 *ЛР 16* *ЛР 17* *ЛР 18* *ЛР 19* *ЛР 20* *ЛР 23*	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	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

	работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования 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 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),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ЛР	**Наименование личностных результатов программы воспитания**
ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
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 в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)**
1	***2***	***3***	***4***
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***	***2***	***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 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23***
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	*1*	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	*1*	
	Тематика практических работ	***1***	
	Практическая работа №1 Значение витаминов в продуктах	***1***	
	Самостоятельная работа обучающихся	***3***	
	Самостоятельная работа№1,2 Подготовить реферат по пищевым веществам(1вид).	*2*	
	Самостоятельная работа№3 Составить таблицу энергетической ценности продуктов на блюдо	*1*	
Тема 2. **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***5***	***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 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20***
	1. Классификация продовольственных товаров.	*1*	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	*1*	
	3.Методы определения качества товаров	*1*	
	4.Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов	*1*	
	5.Основы стандартизации и сертификации Маркировка потребительских товаров и штриховое кодирование	*1*	
	Тематика практических работ	***4***	
	Практическая работа: 2	*1*	

	Составление таблицы: Хранение продовольственных товаров		***ЛР 23***
	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№4, 5 Подготовить презентацию о товарном соседстве пищевых продуктов	*2*	
Тема 3. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	***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 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании.	*1*	
	2.Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*1*	
	3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*1*	
	4.Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	*1*	
	Тематика практических работ	***3***	
	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*** ***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 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	Практическая работа: 8 Определение качества свежих грибов органолептическим методом	*1*	
	Тематика лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа№1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	*1*	
	Лабораторная работа№2 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Самостоятельная работа№6 Условия хранения овощей и фруктов	*1*	

	Самостоятельная работа№7 Условия хранения грибов	*1*	
Тема 4 **Товароведная характеристика зерновых товаров**	***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 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	*1*	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	*1*	
	3. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	*1*	
	4. Кулинарное назначение зерновых товаров	*1*	
	Тематика лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа№3 Ознакомление с ассортиментом круп, оценка качества по стандарту	*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*** ***ЛР 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	Лабораторная работа№4 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий, оценка качества по стандарту.	*1*	
	Тематика практических работ	***6***	
	Практическая работа: 9 Изучение ассортимента макаронных и хлебобулочных изделий	*1*	
	Практическая работа: 10 Оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	*1*	
	Практическая работа: 11 Изучение ассортимента муки органолептическим методом.	*1*	
	Практическая работа: 12 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	***2***	
	Самостоятельная работа8: Изучить продукт (крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) и его ассортимент (1 вид)	*1*	
	Самостоятельная работа9: Изучить продукт (крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) по органолептическим показателям, качества и срокам	*1*	

	реализации		
	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*	
Тема 5 **Товароведная характеристика молочных товаров**	***Тематика практических работ***	***5***	***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 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	Практические занятия: 15 Органолептическая оценка качества сыров	*1*	
	Практические занятия :16 Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.	*1*	
	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 работа10 , 11Составить реферат на тему « Сыры»	*2*	
	Самостоятельная работа12: Составить схему процента жирности молочных продуктов	*1*	
Тема 6 **Товароведная характеристика**	***Содержание учебного материала***	***4***	***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании,. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	*1*	

рыбы, рыбных продуктов	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	*1*	***ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23***
	3.Рыба живая, мороженая, охлажденная. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения	*1*	
	4.Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*1*	
	Тематика лабораторных работ	***3***	
	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*	
	Тематика практических работ	***3***	
	Практические занятия:20 Рыба живая, мороженая, охлажденная. Требования к качеству,	*1*	
	Практические занятия: 21 Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Требования к качеству.	*1*	
	Практические занятия: 22 Условия и сроки хранения рыбы и морепродуктов	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Самостоятельная работа 13 Доклад о морепродуктах(1вид)	*1*	
	Самостоятельная работа 14 Составить доклад о порче рыбы и рыбных продуктах	*1*	
Тема 7. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***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 5.1-5.5ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23***
	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*	
	Тематика практических занятий	***3***	
	Практические занятия: 23 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 работа15Составить 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*** ***ЛР 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20***
	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*	***ЛР 23***
	Лабораторная работа 13 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	*1*	
	Тематика практических работ	***3***	
	Практические занятия: 26 Упаковка и маркировка яиц	*1*	
	Практические занятия: 27 Упаковка и маркировка пищевых жиров	*1*	
	Практические занятия: 28 Товарное соседство яиц, яичных продуктов и пищевых жиров.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Самостоятельная работа 17 Таблица: Дефекты яиц	*1*	
	Самостоятельная работа 18 Схема: Виды яиц	*1*	
Тема 9. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***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 16*** ***ЛР 17*** ***ЛР 18*** ***ЛР 19*** ***ЛР 20*** ***ЛР 23***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	*1*	
	2 Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	*1*	
	3 Общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	*1*	
	4. Условия и сроки хранения	*1*	
	Тематика практических работ	***3***	
	Практическая работа: 29 Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	*1*	
	Практическая работа: 30 Классификация и ассортимент пищевых концентратов	*1*	
	Практическая работа: 31 Условия и сроки хранения пищевых концентратов	*1*	
	Тематика лабораторных работ	***2***	
	Лабораторная работа 14 Ознакомление с ассортиментом пряностей	*1*	
	Лабораторная работа 15 Оценка качества пряностей по стандарту	*1*	

	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Самостоятельная работа 19,20 Составить презентацию на тему « Пряности»	*2*	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта		***1***	
Всего:		***100***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», 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

4.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-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.)

4.2.2. 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. 1324-03Гигиенические 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

4.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – 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 зачёте

Пронумеровано, скреплено и
заверено печатью 19
девятнадцать

Директор Т.А.Чупрова

«16» 09 2021 г.