

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:42:15
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
профессия
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта, на основании
примерной основной образовательной
программы по профессии среднего
профессионального образования 43.01.09
Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от « 23 » августа 2021г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от « 22 » июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, преподаватель

" ____ " _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

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	196
<i>Самостоятельная работа</i>	14
Объем учебной дисциплины	174
в том числе:	
теоретическое обучение	144
лабораторные занятия	26
практические занятия	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

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
Тема 1. Введение. Состояние и перспектива развития продовольственного рынка.	Содержание учебного материала	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка. Цели и задачи учебной дисциплины . Этапы развития товароведения.		
Тема 2. Ассортимент товаров.	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 ПК5.1-5.5
	1. Основные понятия об ассортименте товаров. Показатели ассортимента. Ассортиментная характеристика товара. Нормативные документы регламентирующие ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания.		
Тема 3. Пищевая ценность продовольственных товаров.	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 ПК5.1-5.5
	1.Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров. Понятие о свойствах продуктов и их сохранности. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №1. Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	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 ПК5.1-5.5
Тема 4. Химический состав пищевых продуктов.	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 ПК5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав пищевых веществ. Значение в питании.		
	2. Пищевые вещества: углеводы, жиры, белки. Состав пищевых веществ. Значение в питании.		
	3. Пищевые вещества: витамины, ферменты и прочие вещества. Состав пищевых веществ. Значение в питании. Состав пищевых веществ. Значение в питании.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Химический состав пищевых продуктов» Оценка составления таблиц	2	

	Решение задач на расчёт энергетической ценности пищевых продуктов Составление схемы «Классификация продовольственных товаров» Оценка составления схем Составление кроссворда на тему «Качество и безопасность продовольственных товаров» не менее 15 слов. Оценка составления кроссворда.		
Тема 5. Оценка качества продовольственных 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 ПК5.1-5.5
	1. Методы определения качества. 2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.		
Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных 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 ПК5.1-5.5
	1. Процессы, происходящие при хранении. Факторы хранения пищевых продуктов. 2. Естественная убыль пищевых продуктов		
	Тематика практических занятий №2		
	1. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам.	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 ПК5.1-5.5
Тема 7. Консервирование продовольственного сырья.	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 ПК5.1-5.5
	1. Физические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования. Биохимические и химические методы консервирования		
Тема 8. Классификация продовольственных товаров.	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 ПК5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров по назначению и происхождению, технологии приготовления. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 9. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	26	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов. Кулинарное назначение клубне- и корнеплодов.		

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству капустных и луковых овощей. Кулинарное назначение капустных и луковых овощей.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Кулинарное назначение салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству тыквенных и томатных овощей. Кулинарное назначение тыквенных и томатных овощей.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству бобовых, зерновых и экзотических овощей. Кулинарное назначение бобовых, зерновых и экзотических плодов.		
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к семечковым и косточковым плодам. Кулинарное назначение семечковых и косточковых плодов.		
	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к субтропическим и тропическим плодам. Кулинарное назначение субтропических и тропических плодов.		
	8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к экзотическим плодам и ягодам. Кулинарное назначение экзотических плодов и ягод.		
	9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к орехоплодным и свежим грибам. Кулинарное назначение орехоплодных и свежих грибов.		
	10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству квашенных(соленых) овощей и грибов. Кулинарное назначение квашеных (соленых), сушеных овощей и грибов.		
	11. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей плодов.		
	12. Кулинарное назначение овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей и плодов.		
	13. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	Тематика лабораторных работ		
1. Лабораторная работа №1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту».	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 ПК5.1-5.5	
2. Лабораторная работа №2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту».			
Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Классификация ассортимента овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Оценка составления схем Поиск сообщений в сети Internet на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Оценка подготовки письменного сообщения	2		
Тема 10. Товароведная характеристика	12		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна. Виды зерновых культур. Строение зерна. Кулинарное назначение зерна.			

зерновых товаров.	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы. Этапы производства крупы. Кулинарное назначение крупы.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Этапы производства муки. Кулинарное назначение муки.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий. Кулинарное назначение макаронных изделий.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Кулинарное назначение хлеба и хлебобулочных изделий.		
	6. Условия и сроки хранения зерно-мучных товаров.		
	Тематика лабораторных работ		
Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».	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 ПК5.1-5.5	
2. Лабораторная работа №4 «Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту».			
3. Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»			
4. Лабораторная работа №6 «Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту»			
Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Классификация ассортимента зерновых товаров» Оценка составления схем Составление таблицы «Условия и сроки хранения зерновых товаров» Оценка составления таблиц	2		
2 семестр			
Тема 11. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала	10	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 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьего. Кулинарное назначение молока.		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сливок, сухих сливок, сухого молока, сгущенного молока и сгущенных сливок. 3. Кулинарное назначение сливок, сухих сливок, сухого молока, сгущенного молока и сгущенных сливок.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисломолочных продуктов и сыров.		
	5. Кулинарное назначение кисломолочных продуктов и сыров Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Составление схемы «Классификация ассортимента молочных товаров» Оценка составления схем Работа с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию). Оценка работы с документацией		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	14	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 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Кулинарное назначение рыбы.		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству живой, охлажденной, мороженой, соленой рыбы.		
	3. Кулинарное назначение живой, охлажденной, мороженой, соленой рыбы.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вяленой, сушеной, копченой рыбы. Кулинарное назначение вяленой, сушеной, копченой рыбы.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных консервов и пресервов, икры, рыбных морепродуктов		
	6. Кулинарное назначение рыбных консервов м пресервов, икры, рыбных морепродуктов.		
7. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.			
	Тематика лабораторных работ		
	1. Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».	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 ПК5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Классификация рыбных товаров» Оценка составления схем Составление схемы строения рыбы (по выбору) Оценка составления схем	1	
Тема 13. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала	12	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 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса убойных животных. Кулинарное назначение мяса.		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Кулинарное назначение полуфабрикатов и субпродуктов.		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса птицы и колбасным изделиям. Кулинарное назначение мясо птицы и колбасных изделий.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных консервов и мясокопченостей.		
	5.Кулинарное назначение мясных консервов и мясокопченостей.		
	6. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».	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 ПК5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов» Оценка составления схем Составление схемы разрубки мяса (говядины, свинины) Оценка составления схем Поиск информации в сети Internet на тему: «Клеймение мяса»	1	

	Оценка поиска информации в сети		
3 семестр			
Тема 14. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.	Содержание учебного материала	12	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 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов.		
	2. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству растительного и коровьего масла.		
	4. Кулинарное назначение растительного и коровьего масла.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству животного топленого и кулинарного жира. Кулинарное назначение животного топленого и кулинарного жира..		
6. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов, пищевых жиров.			
	Тематика лабораторных занятий		
	1.«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»	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 ПК5.1-5.5
	2.«Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация по категориям яиц» Оценка составления таблиц Изучение нормативно-технической документации ГОСТ 31654-2012 Оценка работы с документацией	1	
Тема 15. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.	Содержание учебного материала	24	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 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству конфет и карамельных изделий. Кулинарное назначение конфет и карамельных изделий .		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий.		
	3. Кулинарное назначение фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству шоколада и какао-порошку. Кулинарное назначение шоколада и какао-порошка.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара и меда. Кулинарное назначение сахара и меда.		
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству чая и кофе. Кулинарное назначение чая и кофе.		
	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пряностей и приправам. Кулинарное назначение пряностей и приправ.		
	8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству		

	поваренной соли и пищевым кислотам. 9.Кулинарное назначение поваренной соли и пищевых кислот.			
	10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству алкогольных и безалкогольных напитков. 11 Кулинарное назначение алкогольных и безалкогольных напитков.			
	12. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.			
	Тематика лабораторных занятий			
	1.«Ознакомление с ассортиментом кондитерских, мучных изделий и оценка качества по стандарту».	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 ПК5.1-5.5	
	2.«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту».			
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация кондитерских и вкусовых товаров» Оценка составления таблиц Подготовка сообщения на тему «Роль кондитерских и вкусовых товаров в общественном питании» Оценка подготовки письменного сообщения	1		
Тема 16. Ассортимент и характеристика пищевых концентратов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей и желирующих веществ. 2 Кулинарное назначение хлебопекарных дрожжей химических разрыхлителей и желирующих веществ.	10	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 ПК5.1-5.5	
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых красителей и добавок. 4. Генетически модифицированные пищевые продукты. 5. Кулинарное назначение пищевых красителей и добавок. Условия и сроки хранения пищевых концентратов.			
	Самостоятельная работа обучающихся Современные виды пищевых концентратов .Подготовка реферата.	2		
		Консультации Промежуточная аттестация	2 6	
		Всего	196	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточным дидактическим материалом и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, 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 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Основные источники

1. "Володина М.В. Организация хранения и контроль, запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 192 с. - (Профессиональное образование)."

2. "Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 256 с. - (Профессиональное образование)."

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/

Дополнительные источники

1.Харченко Н.Э.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

2 Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (ред. от 19.07.2011).

3.Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. № 212-ФЗ, от 30.12.2001г. № 196-ФЗ, от 22.08.2004г. № 122-ФЗ, от 21.12.2009г. № 171-ФЗ, 18.07.2011 г.

4. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.2008г. №55, (ред. от 04.10.2012).

5.СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые 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,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</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>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по дисциплине в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		

<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, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	--	---