

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АУРГАЗИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАННО

Председатель правления

ПО «Пищевик»

Н.В. Корнилова



« 24 » 05 2017г

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж

М. Ш. Худайбердин



« 24 » 05 2017г

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

**ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол №

Н

« 24 » 05 2017г

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

Р.Р. Кагарманов

« 24 » 05 2017г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж

Разработчики:

Сайфуллина Гульнара Маратовна, преподаватель специальных дисциплин

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

Основы товароведения продовольственных товаров

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	<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>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>
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	Определять задачи поиска	Номенклатура информационных

	<p>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>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	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	158
<i>Самостоятельная работа</i>	52
Объем образовательной программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	60
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
	Введение в учебную дисциплину	1		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	2 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
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.			
	2. Состав пищевых веществ, значение в питании.			
	Тематика практических работ	2	2 2	
	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов			
	2. Расчет калорийности пищевых продуктов			
Самостоятельная работа обучающихся	2			
1.1.Работа над учебным материалом, 1.2.Решение задач и упражнений по образцу				
Тема 2. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	2 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
	1. Качество и безопасность пищевых продуктов и методы его определения.			
	2. Стандартизация пищевых продуктов			
	Тематика практических работ	2	2	
	1. Изучить процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
2.1.Работа над учебным материалом, 2.2.ответы на контрольные вопросы				
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	16	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
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение овощей		2	
	2. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение экзотических овощей		2	
	3. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение плодов		2	
	4. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение экзотических плодов		2	

	5. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение ягод		2	
	6. Ассортимент, характеристика, значение в питании, кулинарное назначение грибов		2	
	Тематика практических работ	10		
	1. Изучение корнеплодов, клубнеплодов и оценка качества по стандарту.		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
	2. Изучение капустных, луковых овощей и оценка качества по стандарту		2	
	3. Изучение салатных, десертных, пряных овощей и оценка качества по стандарту		2	
	4. Изучение тыквенных, томатных овощей и оценка качества по стандарту		2	
	5. Изучение бобовых, зерновых овощей и оценка качества по стандарту		2	
	6. Изучение семечковых, косточковых плодов и оценка качества по стандарту.		2	
	7. Изучение субтропических, экзотических плодов и оценка качества по стандарту		3	
	8. Изучение ягод, орехоплодных и оценка качества по стандарту		3	
	9. Изучение грибов и оценка качества по стандарту		3	
	10. Контрольная работа №1		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	8		
	3.1. Работа над учебным материалом,			
	3.2. ответы на контрольные вопросы;			
	3.3. изучение нормативных материалов;			
	3.4. решение задач и упражнений по образцу;			
	3.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач);			
	3.6. подготовка сообщений			
Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	16		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. Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы		2	
	2. Основные семейства промысловых рыб		2	
	3. Живая рыба		2	
	4. Охлажденная рыба		2	
	5. Мороженная рыба		2	
	6. Соленая рыба		2	
Тематика практических работ	10			

	1. Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям.		2	
	2. Оценка качества вяленой, сушеной рыбы по органолептическим показателям		2	
	3. Оценка качества копченой рыбы по органолептическим показателям		2	
	4. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		2	
	5. Оценка качества рыбных презервов по органолептическим показателям		2	
	6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		2	
	7. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		2	
	8. Оценка качества икры по органолептическим показателям		2	
	9. Оценка качества нерыбных пищевых продуктов моря по органолептическим показателям		2	
	10. Контрольная работа № 2		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	8		
	4.1. Работа над учебным материалом,			
	4.2. ответы на контрольные вопросы;			
	4.3. изучение нормативных материалов;			
	4.4. решение задач и упражнений по образцу;			
	4.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач);			
	4.6. подготовка сообщений			
Тема 5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	16		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. Химический состав, ткани и пищевая ценность мяса		2	
	2. Классификация мяса		2	
	3. Требования к качеству мяса		2	
	4. Мясные полуфабрикаты		2	
	5. Субпродукты		2	
	6. Мясо птицы		2	
	Тематика практических работ	10		
	1. Органолептическая оценка качества колбасных изделий		2	
	2. Органолептическая оценка качества мяскопчености		2	
3. Органолептическая оценка качества мясных консервов		2		
4. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		2		
5. Контрольная работа № 3		2		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>5.1. Работа над учебным материалом, 5.2. ответы на контрольные вопросы; 5.3. изучение нормативных материалов; 5.4. решение задач и упражнений по образцу; 5.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 5.6. подготовка сообщений</p>	8		
<p>Тема 6. Товароведная характеристика, молока и молочных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Молоко коровье.</p>	14	2	<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</p>
	2. Сливки		2	
	3. Сухое молоко и сухие сливки		2	
	4. Сгущенное молоко и сливки		2	
	5. Кисло-молочные продукты		2	
	6. Сыры		2	
	<p>Тематика практических работ</p> <p>1. Органолептическая оценка качества молока</p>		8	
	2. Органолептическая оценка качества сливок	2		
	3. Органолептическая оценка качества сухого молока и сливок	2		
	4. Органолептическая оценка качества сгущенного молока	2		
	5. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов	2		
	6. Органолептическая оценка качества сыров			
	7. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	3		
	8. Контрольная работа № 4	2		
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>6.1. Работа над учебным материалом, 6.2. ответы на контрольные вопросы; 6.3. изучение нормативных материалов; 6.4. решение задач и упражнений по образцу; 6.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 6.6. подготовка сообщений</p>	7			
<p>Тема 7. Содержание учебного материала</p>	10		ОК 1-	

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>5.1. Работа над учебным материалом, 5.2. ответы на контрольные вопросы; 5.3. изучение нормативных материалов; 5.4. решение задач и упражнений по образцу; 5.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 5.6. подготовка сообщений</p>	8		
<p>Тема 6. Товароведная характеристика, молока и молочных продуктов</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Ассортимент характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Молоко коровье.</p>	14	2	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
	2. Сливки		2	
	3. Сухое молоко и сухие сливки		2	
	4. Сгущенное молоко и сливки		2	
	5. Кисло-молочные продукты		2	
	6. Сыры		2	
	<p><i>Тематика практических работ</i></p> <p>1. Органолептическая оценка качества молока</p>	8	2	
	2. Органолептическая оценка качества сливок		2	
	3. Органолептическая оценка качества сухого молока и сливок		2	
	4. Органолептическая оценка качества сгущенного молока		2	
	5. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов		2	
	6. Органолептическая оценка качества сыров			
	7. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		3	
	8. Контрольная работа № 4		2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>6.1. Работа над учебным материалом, 6.2. ответы на контрольные вопросы; 6.3. изучение нормативных материалов; 6.4. решение задач и упражнений по образцу; 6.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 6.6. подготовка сообщений</p>	7			
<p>Тема 7.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>	10		<i>ОК 1-</i>	

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное использование яичных продуктов		2	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 ПК 5.1-5.5
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		2	
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		2	
	Тематика практических работ	5		
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		2	
	2. Ознакомление с дефектами яиц.		2	
	3. Установление допустимых и недопустимых дефектов яиц.		2	
	4. Ознакомление с ассортиментом, оценка качества пищевого жира по стандарту		2	
	5. Контрольная работа №5		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	5		
7.1. Работа над учебным материалом, 7.2. ответы на контрольные вопросы; 7.3. изучение нормативных материалов; 7.4. решение задач и упражнений по образцу; 7.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 7.6. подготовка сообщений				
Тема 8	Содержание учебного материала	13		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
Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп		2	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки,		2	
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий,		2	
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба		2	
	Тематика практических работ	6		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий, оценка качества по стандарту		2	
	2. Ознакомление с ассортиментом муки, оценка качества по стандарту		2	

	3.Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий, оценка качества по стандарту		2	
	4. Контрольная работа № 6		2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся 8.1. Работа над учебным материалом, 8.2. ответы на контрольные вопросы; 8.3. изучение нормативных материалов; 8.4. решение задач и упражнений по образцу; 8.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 8.6. подготовка сообщений	6		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых 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 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное использование.		2	
	2. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		2	
	3. Условия и сроки хранения		2	
	Тематика практических работ	5		
	1. Ознакомление с ассортиментом сахара, кондитерских изделий, оценка качества по стандарту		2	
	2. Ознакомление с ассортиментом чая, кофе, оценка качества по стандарту		3	
	3. Ознакомление с ассортиментом соли, пищевых кислот, оценка качества по стандарту		3	
	4. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ и оценка качества по стандарту		3	
	5. Контрольная работа № 7		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	5		
	9.1. Работа над учебным материалом, 9.2. ответы на контрольные вопросы; 9.3. изучение нормативных материалов; 9.4. решение задач и упражнений по образцу; 9.5. решение ситуационных производственных (профессиональных задач);			

	9.6. подготовка сообщений			
	<i>Промежуточная аттестация (ДЗ)</i>	2		
<i>Всего:</i>		106		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.б.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, 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, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

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/

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, 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, 2015. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2016
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2014. – 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, 2014. – 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, 2015. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></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 МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>