**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

2019

Рабочаяпрограмма предназначена для Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум» (далее ГБПОУ ИО ТПТТ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы учебной дисциплины «Основы товароведение продовольственных товаров» по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля: **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательной учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно – технологический техникум»

Разработчик: Яхина Ольга Владимировна

Рассмотрена и одобрена методической комиссии профессионального профиля. Протокол № 9 от 23.05.2019г. Мусифулина М.Ш.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| 1. **условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины** | 12 |
| **4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 14 |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

1.2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

**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  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), 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 |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 106 |
| *Самостоятельная работа* | 20 |
| *Контрольная работа* | 1 |
| Объем образовательной программы | 86 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 54 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 32 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.1**  **Химический состав пищевых продуктов.**  **Классификация продовольственных товаров.** | **Содержание** | | 8 |  |
| 1 | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Значение в питании человека. | 1 | 2 |
| 2 | Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Значение в питании человека. | 1 | 2 |
| 3 | Витамины водорастворимые, жирорастворимые. Активность и свойства ферментов. | 1 | 2 |
| 4 | Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| 5 | Способы и методы определения качества пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| 6 | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| 7 | Классификация пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| 8 | Естественная убыль пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | 5 |  |
| 9 | Реферат: Пищевые вещества. | 1 |  |
| 10 | Реферат: Методы определение качества продовольственных товаров. | 1 |
| 11 | Доклад: Определение энергетической ценности пищевых продуктов. | 1 |
| 12 | Реферат: Определение соответствия условий хранения, сроков годности. | 1 |
| 13 | Доклад: Стандартизация пищевых продуктов. |  |  |
| **Содержание** | | 10 |  |
| **Тема 1.2**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** | 14 | Химический состав и пищевая ценность плодов, овощей, ягод и грибов. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 15 | Качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 1 |  |
| 16 | Ассортимент и характеристика, значение в питании клубнеплодов и корнеплодов. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 17 | Ассортимент и характеристика, значение в питании капустных и луковых овощей. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 18 | Ассортимент и характеристика, значение в питании салатно-шпинатных, десертных, пряных и зернобобовых овощей. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 19 | Ассортимент и характеристика, значение в питании тыквенных и томатных овощей. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 20 | Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 21 | Плоды семечковые, косточковые, субтропические, тропические. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 22 | Ассортимент и характеристика, значение в питании ягод и орехов. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 23 | Классификация продуктов переработки овощей и грибов. Кулинарное назначение овощей Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| **Практические работы** | | 5 |  |
| 24 | Расчет энергетической ценности продуктов. | 1 |  |
| 25 | Определение качества видов и сорта клубнеплодов. | 1 |
| 26 | Определение качества видов и сорта корнеплодов». | 1 |
| 27 | Определение качества плодовых овощей и грибов. | 1 |
| 28 | Определение качества капустных и луковых овощей. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | 6 |  |
| 29 | Реферат: Определение вида и сорта корнеплодов и требования к качеству. | 1 |  |
| 30 | Реферат: Определение вида и сорта клубнеплодов и требования к качеству. | 1 |
| 31 | Реферат: Ассортимент луковых овощей и определение их качества . | 1 |
| 32 | Реферат: Ассортимент капустных овощей и определение их качества. | 1 |
| 33 | Доклад: Определение плодовоовощных консервов и их маркировка. | 2 |
|  | 34 | Доклад: Органолептические показатели качества плодовоовощных консервов. |  |
|  |  | **Содержание** | 10 |  |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров**. | 35 | Классификация и виды зерновых культур. Строение зерна. | 1 | 2 |
| 36 | Условия и сроки хранения зерновых товаров. | 1 | 2 |
| 37 | Классификация ассортимента муки. Пищевая ценность. | 1 |  |
| 38 | Требования к качеству и условия хранения муки. Кулинарное назначение. | 1 |  |
| 39 | Классификация ассортимента круп. Пищевая ценность. Кулинарное назначение. | 1 |  |
| 40 | Требования к качеству, условия и сроки хранения круп. | 1 | 2 |
| 41 | Классификация ассортимента макаронных изделий. Пищевая ценность. Способы производства. | 1 | 2 |
| 42 | Требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий. Кулинарное назначение. | 1 | 2 |
| 43 | Хлебобулочные изделия , национальные изделия. Ассортимент, характеристика видов. значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение, значение в питании. | 1 |  |
| 44 | Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения | 1 | 2 |
| **Практические работы** | | 2 |  |
| 45 | Распознавание круп по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. | 1 |  |
| 46 | Распознавание макаронных изделий и муки по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | 2 |
| 47 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация хлеба и хлебобулочных изделий. | 1 |
| 48 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация макаронных изделий. | 1 |  |
| **Содержание** | | 4 |  |
| **Тема 1.4**  **Товароведная характеристика молочных товаров.** | 49 | Молоко. Химический состав и пищевая ценность. Молочные продукты (сгущенное и сухое молоко). Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение молочных продуктов. | 1 | 2 |
| 50 | Сливки. Сметана. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества. Требования к качеству. Кулинарное назначение молочных продуктов. | 1 | 2 |
| 51 | Творог и другие кисломолочные продукты. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества. Требования к качеству. Кулинарное назначение молочных продуктов. | 1 | 2 |
| 52 | Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества. Требования к качеству. Кулинарное назначение молочных продуктов. | 1 | 2 |
|  | **Практические работы** | | 2 |  |
|  | 53 | Распознавание ассортимента молока, определение качество. | 1 |  |
| 54 | Распознавание ассортимента сыров. Определение качества по стандарту. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | 2 |
| 55 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: « Классификация и ассортимент молочных товаров » | 1 |
| 56 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Классификация и ассортимент молочных консервов. | 1 |
|  | **Содержание** | 5 |  |
| **Тема 1.5**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.** | 57 | Химический состав, строение тела. Основные промысловые семейства рыб. Общие требования к качеству. Кулинарное назначение и использование. | 1 | 2 |
| 58 | Мороженая рыба и рыбное филе. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения мороженой рыбы и рыбного филе. Кулинарное назначение и использование. . | 1 | 2 |
| 59 | Соленая рыба. Способы посола. Ассортимент, требования к качеству. Кулинарное назначение и использование. | 1 | 2 |
| 60 | Рыбные консервы и пресервы, рыбная икра, нерыбное водное сырье. Виды, ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение и использование. | 1 | 2 |
| 61 | Контрольная работа. | 1 | 2 |
| **Практические работы** | | 3 |  |
| 62 | Распознавание видов рыбных семейств, определение качества по стандарту. | 1 |  |
| 63 | Распознавание ассортимента рыбных консервов Оценка качества по стандарту. Расшифровка маркировки. | 1 |
| 64 | Распознавание ассортимента и видов икры. Оценка качества по стандарту. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | 2 |
| 65 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Семейство промысловых рыб и их характеристика. | 1 |
| 66 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Классификация и ассортимент, рыбные консервы | 1 |  |
| **Содержание** | | 10 |  |
| **Тема 1.6**  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.** | 67 | Мясо убойных животных классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия хранения. Кулинарное назначение и использование. | 1 | 2 |
| 68 | Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Классификация. Определения качества и условия хранения. | 1 |  |
| 69 | Требования к качеству. Факторы, влияющие на качество мяса. Условия и сроки хранения мяса. | 1 | 2 |
| 70 | Виды мясных полуфабрикатов. Кулинарное назначение, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения мясных продуктов. | 1 | 2 |
| 71 | Классификация субпродуктов. Кулинарное назначение, значение в питании, общие требования к качеству. | 1 | 2 |
| 72 | Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий | 1 | 2 |
| 73 | Классификация колбасных изделий. Требования к качеству и условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 74 | Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент. | 1 | 2 |
| 75 | Требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения мясных копченостей. | 1 |  |
| 76 | Классификация мясных консервов. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. | 1 | 2 |
| **Практическая работа** | | 6 |  |
| 77 | Работа с таблицами. Разделка говяжьих, телячьих туш | 1 |  |
| 78 | Работа с таблицами. Разделка бараньих и свиных туш. | 1 |
| 79 | Определения качества домашней птицы | 1 |
| 80 | Определение вида, ассортимента, колбасных изделий | 1 |
| 81 | Распознавание ассортимента мясных консервов. Оценка качества по стандарту | 1 |
| 82 | Определение категории мяса по возрасту и упитанности | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | 3 |
| 83 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Классификация мяса и мясных товаров. | 1 |
| 84 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Классификация мясных консервов. | 1 |
| 85 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация колбасных изделий. | 1 |
| **Содержание** | | 4 |  |
| **Тема 1.7**  **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.** | 86 | Яйцо и яичные продукты переработки. Виды. Категории. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение яичных продуктов. | 1 | 2 |
| 87 | Классификация и пищевая ценность коровье масла. | 1 | 2 |
| 88 | Растительное масло. Производство, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 89 | Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| **Практические работы** | | 6 |  |
| 90 | Яйца пищевая ценность. Виды категория яиц. Качества упаковка, маркировка, транспортировка яиц. | 1 |  |
| 91 | Продукты переработки яиц их значения. Определения качества, упаковка, маркировка и условия хранения. | 1 |
| 92 | Определения качества растительного масла органолептическим методом. | 1 |
| 93 | Определение качества коровье масла. | 1 |
| 94 | Определения качества маргарина органолептическим методом. | 1 |
| 95 | Определение качества животных топленых жиров. | 1 |  |
| **Содержание** | | 2 |  |
| **Тема 1.8**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.** | 96 | Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Ассортимент характеристика видов, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| 97 | Пряности и приправы. Классификация. Ассортимент характеристика видов, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| **Практическая работа** | | 8 |  |
| 98 | Определения качества чая органолептическим методом. | 1 |  |
| 99 | Определения качества чая органолептическим методом | 1 |
| 100 | Определения качества кофе и кофейные напитки органолептическим методом. | 1 |
| 101 | Определения качества кофе и кофейные напитки органолептическим методом | 1 |
| 102 | Определения качества пряностей органолептическим методом | 1 |
| 103 | Определения качества приправ органолептическим методом | 1 |
| 104 | Определения качества поваренной соли органолептическим методом | 1 |
| 105 | Определения качества поваренной соли органолептическим методом | 1 |
| 106 | Дифференцированный зачет | 1 |

**3УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеются 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 аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

**Основные источники:**

Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования:

Учеб. пособие для сред. проф. образования /З. П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. \_ М.; Издательский центр «Академия», 2015- 272 с., [1] л. цв. ил.

**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, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

**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 обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

**Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. 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. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 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, 2006. – 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, 2002. – 236 с.
9. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| 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 70% 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;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |