

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 173\_ от «29» \_08\_ 2018г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основы товароведения продовольственных товаров**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара. 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией специальностей

Общественного питания

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Рыжова Л.М.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Основы товароведения продовольственных товаров является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результату освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- **уметь** оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- **уметь** оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- **уметь** осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- **уметь** рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- уметь анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- уметь правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- уметь составить план действия.
- уметь определять необходимые ресурсы.
- уметь владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- уметь реализовать составленный план.
- уметь оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- уметь определять задачи поиска информации

- уметь определять необходимые источники информации
- уметь планировать процесс поиска
- уметь структурировать получаемую информацию
- уметь выделять наиболее значимое в перечне информации
- уметь оценивать практическую значимость результатов поиска
- уметь оформлять результаты поиска
- уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- уметь выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- уметь организовывать работу коллектива и команды
- уметь взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- уметь излагать свои мысли на государственном языке
- уметь оформлять документы
- уметь описывать значимость своей профессии
- уметь презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- уметь соблюдать нормы экологической безопасности
- уметь определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- уметь использовать современное программное обеспечение
- уметь понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- уметь понимать тексты на базовые профессиональные темы
- уметь участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- уметь строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- уметь кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- уметь писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- **знать** виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- **знать** методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- **знать** виды складских помещений и требования к ним;

- **знать** правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- знать алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- знать методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- знать структуру плана для решения задач.
- знать порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- знать номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- знать приемы структурирования информации
- знать формат оформления результатов поиска информации
  
- знать содержание актуальной нормативно-правовой документации
- знать современная научная и профессиональная терминология
- знать возможные траектории профессионального развития и самообразования
- знать психологию коллектива
- знать психологию личности
- знать основы проектной деятельности
- знать особенности социального и культурного контекста
- знать правила оформления документов.
- знать сущность гражданско-патриотической позиции
- знать общечеловеческие ценности
- знать правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- знать основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- знать пути обеспечения ресурсосбережения.
- знать современные средства и устройства информатизации
- знать порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- знать основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

- знать лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- знать особенности произношения
- знать правила чтения текстов профессиональной направленности

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.



ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04 Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины**

Объем образовательной нагрузки – 80 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 60 часов, в том числе:

– теоретическое обучение - 30 часа;

– лабораторные и практические занятия, включая семинары – 30 часов;  
Самостоятельная работа обучающегося - 6 часов.

Консультации – 8 часов.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС:**

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем  
– 30 часов.

–

**1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС<sup>1</sup>:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-различать характерные особенности новых видов сырья, используемого для производства продукции по современным технологиям.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

-товароведные характеристики новых видов сырья;

- требования к качеству новых видов сырья, используемых для производства продукции по современным технологиям.

---

<sup>1</sup> В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>80</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>6</b>
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	<b>8</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>1</b>	Пищевые вещества, виды, состав пищевых веществ и значение в питании.	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	<b>1</b>	Энергетическая ценность пищевых продуктов			
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Рассчитать калорийность продовольственных товаров.		<b>2</b>		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	<b>1</b>	Классификация продовольственных товаров.			
	<b>2</b>	Качество и безопасность продовольственных товаров.			
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 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</b>	
	<b>1.</b>	Ассортимент и характеристика, свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки и кулинарное назначение.			
	<b>2.</b>	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.				<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Подготовить презентацию на тему: Продукты переработки плодоовощных товаров.				<b>2</b>
<b>Тема 4. Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4</b>	
	<b>1</b>	Ассортимент и характеристика, зерна и продуктов его переработки.			

<b>характеристика зерновых товаров</b>	<b>2</b>	Условия и сроки хранения зерновых товаров		<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
		<b>Практическое занятие № 4</b> Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту.	<b>4</b>	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	<b>1</b>	Ассортимент и характеристика, молока и молочных продуктов и кулинарное назначение.		
	<b>2</b>	Условия и сроки хранения молочных товаров		
		<b>Практическое занятие № 5.</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	<b>4</b>	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	<b>1.</b>	Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов кулинарное назначение.		
	<b>2</b>	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
		<b>Практическое занятие № 6.</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	<b>2</b>	
		<b>Практическое занятие №7.</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям и расшифровка маркировки, различных видов консервов.	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа №2.</b> Подготовить доклад на тему: Чем полезна рыба?	<b>2</b>	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	<b>1.</b>	Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов и кулинарное назначение.		
	<b>2</b>	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
		<b>Практическое занятие № 8.</b> Органолептическая оценка качества мяса по стандарту	<b>4</b>	

<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика яичных продуктов, пищевых жиров и кулинарное назначение.		
	2	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическое занятие № 9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Дефекты яиц.		<b>2</b>	
	Практическое занятие № 10. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		<b>2</b>	
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1.	Ассортимент и характеристика кондитерских, вкусовых товаров и кулинарное назначение.		
	2	Условия и сроки хранения		
	Практическое занятие № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Подготовить доклад на тему: Влияние кофе на организм человека		<b>2</b>	
Консультации			<b>8</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			<b>6</b>	
Тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрена)</i>				
Курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрена)</i>				
<b>Объем образовательной нагрузки</b>			<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Товароведение продовольственных товаров.

Оснащение учебного кабинета<sup>2</sup>:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

#### **3.2. Информационное обеспечение**

##### **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

#### **Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Текст]: - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения[Текст]:- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар» [Текст]: 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 [Текст]: / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

#### **Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для

---

<sup>2</sup> В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS



- сред. спец. учеб. заведений [Текст] / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования [Текст] / 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 [Текст]: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
  4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений [Текст] / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 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 [Текст] / 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 [Текст] / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

### Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс]: федер. закон [Электронный ресурс]: [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> [Электронный ресурс]: - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> [Электронный ресурс]: - 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/](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/](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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения <sup>3</sup>
умеет проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач

<sup>3</sup> Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.

умеет оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
умеет осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	решение профессиональных задач
знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	тестирование
знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос

знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает складских помещений и требования к ним;	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Устный опрос
знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Письменный опрос