

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2016

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ

_____/Минеева В.И.
«__» сентября 201__ г.
_____/Минеева В.И./
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.
_____/_____/_____
«__» _____ 201__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ разработана на
основе Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер». В соответствии с
подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве
образования и науки Российской Федерации,
утвержденного постановлением Правительства
Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466
(Собрание законодательства Российской Федерации,
2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014,
№ 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26,
ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121;
№ 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки,
утверждения федеральных государственных
образовательных стандартов и внесения в них
изменений, утвержденных постановлением
Правительства Российской Федерации от 5 августа
2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской
Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069;
2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации
пункта 3 комплекса мер, направленных на
совершенствование системы среднего
профессионального образования, на 2015-2020 годы,
утвержденного распоряжением Правительства
Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой методической
комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол № __, «__» сентября 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____/_____/_____

ОДОБРЕНО методическим советом
колледжа ГАПОУ СО СККИ

Протокол № __, «__» сентября 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____/_____/_____

Составитель(и) Шейко М.А. преподаватель ГАПОУ СО СККИ
(автор):

Рецензенты:
Внутренний Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний Клюкина О.Н., к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания»,
ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ»

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования
Саратовской области от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель преподавания ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества

пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля по 1 разделу и контрольной работы по предмету.

В результате изучения предмета студент **должен знать** :

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент **должен уметь** :

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10 .	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их

	хранения и транспортирования
--	------------------------------

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 команде, 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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • определять качество сырья и готовой продукции;* • использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;*** • осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; • пользоваться нормативными документами.*
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;* • использовать лабораторные методы для устранения дефектов; • пользоваться нормативными документами • определять качество сырья и готовой продукции;** • использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; • осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;** • пользоваться нормативными документами.
знать	

	<ul style="list-style-type: none"> • правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ. • классификацию продовольственных товаров. • виды стандартов и нормативных документов. • химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
--	--

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

ППКРС вариативная часть составляет- ____ часа. Часы, выделенные на вариативную часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл - всего ____ часа,

в том числе:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве- ____ часов;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- ____ часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места- ____ часов;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности- __-часов.

2. Профессиональный цикл-всего ____ часа,

в том числе:

- МДК.01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- ____ часов;
- МДК.02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- ____ часов;
- МДК.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- ____ часов
- МДК.04.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - ____ часов;
- МДК.05.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»- ____ часов;

Вариативная часть(12ч):

- составление заявок на сырье,
- количественный и качественный прием продуктов на склад,
- организацию складского хозяйства,
- характеристику помещений предприятий общественного питания,
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов,
- ценообразование в общественном питании,
- калькуляцию,
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения,
- охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Введение. Общая часть товароведения.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. 4. Химический состав продовольственных товаров. 5. Методы определения качества товаров. 6. Хранение продовольственных товаров. 7. Консервирование пищевых продуктов. 8. Основы стандартизации и сертификации 9. Маркировка потребительских товаров 10. Штриховое кодирование товаров 		
	Практическая работа		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров 2. Определение качества сырья органолептическим методом. 		
	Самостоятельная работа		
	Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		
Зерно и продукты его переработки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зерно. Классификация. Химический состав. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 		

	<p>5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.</p> <p>6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»</p>		
<p>Тема 1.3. Фруктоовощные продукты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>2. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Определение качества фруктоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза фруктоовощных продуктов для организма человека»</p>		
<p>Тема 1.4. Молочные продукты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.</p> <p>2. Кулинарное использование молочных продуктов.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»</p>		
<p>Тема 1.5. Рыбные продукты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.</p> <p>2. Классификация по термическому состоянию.</p> <p>3. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.</p> <p>4. Кулинарное использование рыбного сырья.</p>		

	<p>Практическая работа</p> <p>1. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение слайд-презентации по теме: «Полезьа рыбы в питании человека!»</p>		
<p>Тема 1.6. Мясные продукты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Классификация мяса по термическому состоянию.</p> <p>3. Субпродукты, требования к качеству.</p> <p>4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Продукты переработки мяса.</p> <p>6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение реферата по теме: «Полезьа мяса в питании человека!»</p>		
<p>Тема 1.7. Яйца и яичные продукты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.</p> <p>2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).</p> <p>4. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Полезьа и вред яичных продуктов в питании человека»</p>		

Тема 1.8. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала 1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. 3. Кулинарное использование вкусовых продуктов.		
	Практическая работа Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.		
	Самостоятельная работа Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»		
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала 1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.		
	Практическая работа Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»		
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала 1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	Практическая работа Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»		
Тема 1.11. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала 1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.		

	Практическая работа Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека»		
	Всего		

Пояснение:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.

3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2015г.

Электронные ресурсы:

1. [innfedova.rusedu.net](http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501)post/2868/37501

2. science.runetstar.net

3. innfedova.rusedu.net

4. <http://gendocs.ru/v22089>

5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>

6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html

7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания	экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
условия и сроки хранения продовольственных товаров	устный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию	тестирование
суточный расход энергии	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания	тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров	устный опрос
нормативную документацию;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования I/ WSR, WS

*** - требования профстандартов