

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

## **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 ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1- ОК.7, ОК.9 - ОК.10.,

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<b>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 ОК 1-7,9,10 ЛР 14</b>	<p style="text-align: center;">- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p style="text-align: center;">- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p style="text-align: center;">- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p style="text-align: center;">- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p style="text-align: center;">- <i>понятие ассортимента продукции</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>принципы систематики, кодирование продукции</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>функциональные свойства продовольственных товаров</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>долговечность продовольственных товаров</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>виды зерновых культур, строение зерна</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>производство и классификация муки</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>комплексы, влияющие на технологические свойства муки</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>производство и классификация макаронных изделий</i></p> <p style="text-align: center;">- <i>характеристика, виды и</i></p>

		<p><i>качество солода</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>производство хлеба</i></li> <li>- <i>химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий</i></li> <li>- <i>классификация хлеба и хлебобулочных изделий</i></li> <li>- <i>виды молочных продуктов</i></li> <li>- <i>химический состав и энергетическая ценность молока</i></li> <li>- <i>химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных</i></li> <li>- <i>значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека</i></li> <li>- <i>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</i></li> <li>- <i>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехов, сушеных овощей, плодов, грибов, консервов овощных и подово-ягодных, быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий, сухого молока и сухих сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мяса птицы, мясных консервов, рыбных консервов и пресервов, нерыбных пищевых морепродуктов.</i></li> <li>- <i>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</i></li> <li>- <i>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</i></li> <li>- <i>современные способы обеспечения правильной</i></li> </ul>
--	--	--

		<p>сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>82</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>16</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>58</b>
практические занятия	<b>2</b>
лабораторные занятия	<b>14</b>
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<i>консультации</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов</b>	

---

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 14 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2	<i>Прочие вещества пищевых продуктов, значение в питании.</i>	1	ПК 4.1-4.5
	3	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	ПК 5.1-5.5
	<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>	ОК 1-7,9,10 ЛР 14 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	<b>Практическое занятие № 1:</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	1	
<b>Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Классификация продовольственных товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 14 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2	<i>Принципы систематики.</i>	1	ПК 3.1-3.6
	3	<i>Понятие ассортимента продукции.</i>	1	

<sup>2</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	4	<i>Кодирование продукции.</i>	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	5	<i>Информация о товаре.</i>	1		
	6	Внешние потребительские достоинства продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.	1		
	7	<i>Функциональные свойства продовольственных товаров.</i>	1		
	8	<i>Долговечность продовольственных товаров.</i>	1		
	9	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Виды складских помещений и требования к ним. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	1		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>		ОК 1-7,9,10 ЛР 14 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	<b>Практическое занятие № 2:</b> Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов.	1		
	<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>13</b>
1		<i>Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.</i>	1		
2		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1		
3		<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству субтропических и тропических плодов.</i>	1		
4		<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству экзотических плодов.</i>	1		
5		<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ягод.</i>	1		
6		<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству орехов.</i>	1		

	7	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сушеных овощей, плодов, грибов.</i>	1	
	8	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству консервов овощных и плодово-ягодных.</i>	1	
	9	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий.</i>	1	
	10	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>3</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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	<b>Лабораторное занятие № 1:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
	2	<b>Лабораторное занятие № 2:</b> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	
	3	<b>Лабораторное занятие № 3:</b> Изучение продуктов переработки и оценка качества по стандарту.	1	
<b>Тема 3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	1	<i>Виды зерновых культур.</i>	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>
	2	<i>Строение зерна.</i>	1	
	3	<i>Производство и классификация муки.</i>	1	
	4	<i>Комплексы, влияющие на технологические свойства муки.</i>	1	
	5	<i>Химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий.</i>	1	
	6	<i>Производство и классификация макаронных изделий.</i>	1	
	7	<i>Характеристика, виды и качество солода.</i>	1	
	8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий.	1	
	9	<i>Производство хлеба.</i>	1	



	10	<i>Химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.</i>	1	
	11	<i>Классификация хлеба и хлебобулочных изделий.</i>	1	
	12	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	13	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>
	4	<b>Лабораторное занятие № 4:</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту.	1	
	5	<b>Лабораторное занятие № 5:</b> Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту.	1	
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	<i>Виды молочных продуктов.</i>	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>
	2	<i>Химический состав и энергетическая ценность молока.</i>	1	
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к сухому молоку и сухим сливкам.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к кисломолочным продуктам.</i>	1	
	6	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к сырам.</i>	1	
	7	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молочных товаров.	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>3</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</b>
	6	<b>Лабораторное занятие № 6:</b> Оценка качества молока по стандарту.	1	

	7	<b>Лабораторное занятие № 7:</b> Оценка качества сливок по стандарту.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	8	<b>Лабораторное занятие № 8:</b> Оценка качества сыров по стандарту.	1	
<b>Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	

	1	<i>Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека.</i>	1	
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	3	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.	1	
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к рыбным консервам и пресервам.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к нерыбным пищевым морепродуктам.</i>	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ЛР 17-20. 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
	9	<b>Лабораторное занятие № 9:</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	10	<b>Лабораторное занятие № 10:</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	<b>Контрольная работа № 1</b>		1	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	<i>Химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных.</i>	1	ОК 1-7,9,10 ЛР 17-20. 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	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	1	
	3	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	
	4	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса птицы.</i>	1	
	5	<i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных консервов..</i>	1	
	6	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	

	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>1</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>	
	11	<b>Лабораторное занятие № 11:</b> Органолептическая оценка качества мяса.	1		
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	1		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1		
	3	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1		
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>2</b>		<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>
	12	<b>Лабораторное занятие № 12:</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1		
	13	<b>Лабораторное занятие № 13:</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1		
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	<b>1</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</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>	
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>1</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ЛР 14</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>	
	14	<b>Лабораторное занятие № 14:</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	1		

			<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Консультации</b>	2	
	<b>Экзамен</b>	6	
	<b>Всего</b>	<b>82</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены 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 аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 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 студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.4-е изд., стер.,М., Академия, 2013. 336с.
6. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач.М., ИНФРА-М, 2016. 256с.
7. Елифанов М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Елифанова. – М. Академия, 2018. – 208 с.

##### 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/](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/)

#### **Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – 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 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 / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>понятие ассортимента продукции</i></li> <li>- <i>принципы систематики, кодирование продукции</i></li> <li>- <i>функциональные свойства продовольственных товаров</i></li> <li>- <i>долговечность продовольственных товаров</i></li> <li>- <i>химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов</i></li> <li>- <i>виды зерновых культур, строение зерна</i></li> <li>- <i>производство и классификация муки</i></li> <li>- <i>комплексы, влияющие на технологические свойства муки</i></li> <li>- <i>химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий</i></li> <li>- <i>производство и классификация макаронных изделий</i></li> <li>- <i>характеристика, виды и качество солода</i></li> <li>- <i>производство хлеба</i></li> <li>- <i>химический состав и энергетическая ценность хлеба и хлебобулочных изделий</i></li> <li>- <i>классификация хлеба и хлебобулочных изделий</i></li> <li>- <i>виды молочных продуктов</i></li> <li>- <i>химический состав и энергетическая ценность молока</i></li> <li>- <i>химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных</i></li> <li>- <i>значение рыбы и рыбных</i></li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>



<p><i>продуктов в питании человека</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- <i>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехов, сушеных овощей, плодов, грибов, консервов овощных и подово-ягодных, быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий, сухого молока и сухих сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мяса птицы, мясных консервов, рыбных консервов и пресервов, нерыбных пищевых морепродуктов.</i></li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>		
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>
---	--	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024