

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической комиссии  
преподавателей и мастеров  
производственного обучения  
по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2020 г.  
Руководитель МК \_\_\_\_\_  
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам.директора по ТО ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Федореева Н.Н.  
«26» июня 2020 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Сычёва Н.И.  
«26» июня 2020 г.

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Профессиональная подготовка  
ОП. Общепрофессиональный  
учебный цикл

**Дисциплина:** ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров

**Составитель:** Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

*код*

Повар, кондитер

*наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать (далее З):

- З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- З 2. Нормативную документацию;
- З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- З 5. Требования к качеству продуктов;
- З 6. Условия и сроки хранения;
- З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов;
- З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь (далее - У):

- У 1. Определять качество сырья и готовой продукции;
- У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- У 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- У 4. Пользоваться нормативными документами.

На освоение программы дисциплины отводиться 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, из них на практические занятия 22 часа.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 4 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.	У 1. Определять качество сырья и готовой продукции; У 2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; У 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; У 4. Пользоваться нормативными документами.	З 1. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; З 2. Нормативную документацию; З 3. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов; З 4. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; З 5. Требования к качеству продуктов; З 6. Условия и сроки хранения; З 7. Кулинарные свойства пищевых продуктов; З 8. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>54</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	22
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Предмет и задачи дисциплины.	1	
	2. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.	1	
	3. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	1	
	4. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	1	
	5. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	1	
	<b>Практическая работа</b>	<b>3</b>	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	1	
<b>Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	1	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	



	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	1	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.	2	
<b>Тема 1.3. Флодоовощные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	1. Определение качества плодooвощных продуктов органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
<b>Тема 1.4. Молочные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2. Кулинарное использование молочных продуктов.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
<b>Тема 1.5. Рыбные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	1. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1 - 4

<b>Мясные продукты</b>	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	4	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>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. 2. Составление карт качества.	2	
<b>Тема 1.7. Яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>1</b>	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	1	
<b>Тема 1.8. Вкусовые продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
<b>Тема 1.9. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1 - 4 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.
	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	4	
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	4	
<b>Тема 1.10. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5.
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	

			ПК 5.1. - 5.5.
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	2	
<b>Тема 1.11. Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 – 4, 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.
	1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего</b>		<b>56</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬ- СТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащённый оборудованием: компьютером с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

**3.2. Печатные издания:**

*Основные источники:*

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010 г. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010 г.
4. Рубина Е.А., В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008 г. 5. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». М.: Академия. 2007 г.
6. Муравина И.В. «Основы товароведения», М.: Академия, 2007 г.
7. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. «Продавец», Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
8. Никифорова Н.С. Рабочая тетрадь по товароведению продовольственных товаров
9. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2008 г.

**3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

1. [innfedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net)
3. [innfedova.rusedu.net](http://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](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)
7. [grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvvennyh-tovarov.html](http://grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvvennyh-tovarov.html)

**3.2.3. 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.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬ-  
СТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Умения:</b>		
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий,</li> <li>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</li> <li>последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- правильное выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания		экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества		экспертная оценка выполнения практической работы
<b>Знания:</b>		
условия и сроки хранения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>полнота ответов, точность формулировок,</li> <li>не менее 70 % правильных ответов.</li> <li>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	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, вне-

цию;		аудиторная 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