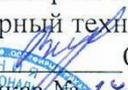


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГБПОУ «Южный  
аграрный техникум»  
 О.В. Ванева  
Приказ № 18 от 08.09 2017 г.



## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** название учебной дисциплины



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
2.	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 7
3.	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 15
4.	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

название учебной дисциплины

### 1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 Повар, кондитер.  
код наименование профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию,	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в

	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--------------	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторно - практические занятия	6
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
<i>внеаудиторная самостоятельная работа</i>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Общие сведения о пищевых продуктах.</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Химический состав и качество пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. <i>Химический состав пищевых продуктов.</i> Определение пищевых веществ. Роль и значение воды, минеральных веществ, углеводов, жиров, белков, витамин, ферментов и прочих веществ в жизнедеятельности организма человека, суточная норма, содержание в пищевых продуктах. Энергетическая ценность пищевых продуктов (калорийность).	1	
	2. <i>Качество пищевых продуктов.</i> Качество пищевых продуктов и методы его определения (органолептический и измерительный). Понятия стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	1	
	3. <i>Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.</i> Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении. Режим хранения пищевых продуктов. Значение температуры, влажности воздуха, света, товарного соседства и упаковки для хранения пищевых продуктов. Методы консервирования – физический, биохимический и химический.	1	
	4. <i>Естественная убыль пищевых продуктов.</i> Классификация пищевых продуктов. Определение естественной убыли при хранении, перевозки и реализации пищевых продуктов.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение органолептического метода определения качества пищевых продуктов.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнить реферат «Товароведение- движущая сила современного рынка товаров». 2. Составление опорного конспекта по теме: «Химический состав и качество пищевых продуктов». 3. Подготовить сообщение «Стандартизация и сертификация пищевых продуктов» 4. Заполнение таблиц: «Процессы происходящие в пищевых продуктах при их	<b>3</b>	

	хранении», «Консервирование пищевых продуктов»		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	1. <i>Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.</i> Роль овощей и плодов в питании человека их полезные свойства, химический состав. Содержание в овощах и плодах: воды, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, эфирных масел, дубильных веществ, гликозидов, красящих веществ, азотистых веществ, жиров, фитонцидов.	1	
	2. <i>Свежие овощи.</i> Группы свежих овощей, их классификация, видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих овощей. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки овощей для их сохранения.	1	
	3. <i>Свежие плоды.</i> Группы свежих плодов, их классификация, видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки плодов для их сохранения.	1	
	4. <i>Свежие грибы.</i> Химический состав, классификация, группы свежих грибов. Использование в кулинарии, товарная ценность. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы переработки грибов для их сохранения.	1	
	5. <i>Продукты переработки овощей, плодов и грибов.</i> Квашеные и соленые овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы, упаковывание и хранение. Консервы овощные и плодово-ягодные, их производство, требование к качеству, упаковывание и хранение. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия, сорта, органолептические показатели, упаковывание и хранение.	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки по стандарту.	1	
	<b>Контрольные работы</b>	<b>1</b>	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки»	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>3</b>	
	1. Подготовить презентацию на тему: «Группы свежих овощей и плодов. Болезни, повреждения, правило и условия хранения».		

	2. Составление опорного конспекта по теме: «Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки» 3. Подготовить сообщение «Показатели качества баночных консервов».		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 3.1. Рыба и рыбные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
1.	<i>Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы.</i> Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Характеристика, классы, виды рыбы. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии. Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб.	1	
2.	<i>Живая, охлажденная, мороженая рыба.</i> Основная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству, требования к качеству, хранение, упаковывание и транспортирование.	1	
3.	<i>Соленая, вяленая и сушеная рыба.</i> Определение соленой, вяленой и сушеной рыбы. Основные способы посола, вяление и сушение рыбы. Требование к качеству, упаковывание и хранение. Дефекты.	1	
4.	<i>Копченая рыба, балыковые изделия, консервы и пресервы.</i> Определение копченой рыбы, балыковых изделий, рыбных консервов и пресервов. Виды копчения, ассортимент, требования к качеству, упаковывания и хранения, дефекты копченой рыбы и балычных изделий. Основные операции при приготовлении рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству, маркировка, упаковывание и хранение.	1	
5.	<i>Нерыбные морепродукты. Икра.</i> Виды промысловых нерыбных морепродуктов, питательная ценность, использование в кулинарии, требование к качеству, упаковывание и хранение. Определение икры, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, упаковывание и хранение икры. Маркировка банок с икрой.	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1.	Ознакомление со строением тела рыбы и определение содержание съедобных и несъедобных частей. Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	<b>Контрольные работы</b>	<b>1</b>	
1.	Контрольные вопросы и задания по теме «Рыба и рыбные продукты»	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
1.	Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Рыба и рыбные продукты»		

	2. Подготовить доклад на тему: «Основные показатели качества рыбы». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). 4. Заполнение таблицы: «Основные виды промысловых рыб».		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Товароведная характеристика мясо и мясных продуктов.</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 4.1. Мясо и мясные продукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	1. <i>Виды и классификация мясных продуктов, химический состав и пищевая ценность.</i> Основные группы мясных продуктов, химический состав, классификация по виду убойных животных, по термическому состоянию, по упитанности. Характеристика качества мяса и его хранение.	1	
	2. <i>Мясные полуфабрикаты, субпродукты, и мясо птицы.</i> Виды мясных полуфабрикатов, классификация и химический состав субпродуктов и мяса птицы. Требование к качеству, упаковывание и хранение мясных полуфабрикатов, субпродуктов и мяса птицы.	1	
	3. <i>Колбасные изделия, мясокопчености и мясные консервы.</i> Определение мясных колбас, мясокопченостей и консервов. Сырье, используемое для приготовления колбас, производство колбас и мясокопченостей. Классификация колбас, мясокопченостей и консервов, требования к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов по стандарту.	1	
	2. Оценка качества мясных консервов, колбас и мясокопченостей по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	<b>Контрольные работы</b>	<b>1</b>	
	1. Контрольные вопросы и задания по теме: «Мясо и мясные продукты»	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Мясо и мясные продукты» 2. Подготовить презентацию на тему: «Разнообразие колбас и мясокопченостей». 3. Подготовить реферат на тему: «Роль мясных продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	<b>3</b>	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Товароведная характеристика молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.</b>	<b>8</b>	

<b>Тема 5.1. Молоко и молочные продукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Молоко коровье.</b> Химический состав и энергетическая ценность, обработка молока на молокозаводе, ассортимент молока. Требование к качеству, упаковывание и хранение молока.	1	
	2.	<b>Сливки, сухие и сгущенные молочные продукты.</b> Определение, химический состав, энергетическая ценность, производство, ассортимент и маркировка сливок, сухих и сгущенных молочных продуктов. Требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	3.	<b>Кисломолочные продукты и сыры.</b> Определение, группы, производство, ассортимент, химический состав, энергетическая ценность кисломолочных продуктов и сыров. Требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
<b>Тема 5.2. Яйца и яйцепродукты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	<b>Яйца куриные и яичные продукты.</b> Определение, классификация, строение, химический состав и энергетическая ценность яйца. Виды яичных продуктов. Требования к качеству, упаковывание и хранение яиц и яичных продуктов.	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		<b>1</b>	
	1.	Оценка качества молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	1	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>1</b>	
	1	Контрольные вопросы и задания по теме: «Молоко и молочные продукты» и «Яйца и яйцепродукты».	1	
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составление и проработка опорного конспекта по темам: «Молоко и молочные продукты» и «Яйца и яйцепродукты». 2. Подготовить реферат на тему: «Роль мясных продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		<b>2</b>		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Товароведная характеристика пищевых жиров и вкусовых продуктов, зерна и продуктов его переработки.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.1. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Растительные масла и животные жиры.</b> Производство химический состав, энергетическая ценность, виды, сырье для производства, требование к качеству, упаковывание и хранение	1	
<b>Тема 6.2 Вкусовые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	<b>Чай, кофе, алкогольные напитки, пряности и приправы.</b> Значение вкусовых	1	

<b>продукты</b>	продуктов в питании человека, ассортимент, производство, химический состав, требование к качеству, упаковывание и хранение. Основные понятия, ассортимент, значение в питании.		
<b>Тема 6.3 Зерно и продукты его переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. <b>Виды зерновых культур и муки. Макароны изделия.</b> Строение зерна, химический состав, энергетическая ценность и ассортимент круп упаковывание, условия и сроки хранения. Производство муки, ассортимент, химический состав, требование к качеству, упаковывание и хранение. Химический состав, энергетическая ценность макаронных изделий, их производство. Классификация, ассортимент, требование к качеству, упаковывание и хранение.	1	
	2. <b>Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия. Дрожжи, красители и пищевые добавки.</b> Производство хлеба, требование к качеству, упаковывание и хранение. Виды кондитерских изделий, требование к качеству, упаковывание и хранение. Химический состав хлебных дрожжей их производство, виды, упаковывание и хранение. Виды химических разрыхлителей упаковывание и хранение. Естественные и синтетические красители. Запрещенные и разрешенные пищевые добавки, генетически модифицированные пищевые продукты.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составление и проработка опорного конспекта по темам: «Пищевые жиры», «Вкусовые продукты». 2. Подготовить презентацию на тему: «Роль вкусовых продуктов в жизни человека». 3. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). 5. Составление и проработка опорного конспекта по теме: «Зерно и продукты его переработки». 6. Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент и роль в жизни человека зерна и продуктов его переработки». 7. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	<b>5</b>	
<b>Дифференцированный зачет.</b>		<b>1</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- шкаф для хранения дидактического материала и др.;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. - 6-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

**Дополнительная литература:**

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)

**Интернет-ресурсы:**

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/)

#### 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, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знать:</b> ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
<p><b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</i></p>

<p>продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	--