ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«26» 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«31» 08 2018 г.
пр п 293

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«31» 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Трегубова Н.В.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Низамова Ф.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения 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, необ-	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 кон-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	ходимую 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).	тексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления доку-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
		ментов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	**48**
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	-
практические занятия	17
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. ***Химический состав пищевых продуктов***	***1. Пищевые вещества.*** Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. ***Вода, минеральные вещества.*** Состав, содержание в продуктах, значение для организма. ***Витамины, ферменты, прочие вещества.***Свойства, содержание в продуктах, значение для организма, изменения при тепловой обработке	***2***	***ОК 1-7,9,10*** ***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. Углеводы, жиры, белки. Состав, свойства, содержание в продуктах, значение для организма.		
Тема 1. **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***3***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	3. Классификация, качество и безопасность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Хранение пищевых продуктов.		
	4. Практическое занятие № 1. Методы определения качества продовольственных товаров.		
	5. Практическое занятие №2. Изучение маркировки и штрихкодирования пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	6. **Свежие овощи.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей.		
	7. Свежие плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов, Условия и сроки хранения свежих плодов.		

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
	8. ***Практическое занятие № 3.****Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. .Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.*		
	9. Свежие грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов. Кулинарное назначение грибов. Условия и сроки хранения свежих грибов		
	10. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное. Условия и сроки хранения.		
	11. Практическое занятие № 4.Изучение качества продуктов переработки овощей и плодов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3 **Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	12. Крупы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп. Кулинарное назначение круп. Условия и сроки хранения круп.		
	13. Мука. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Кулинарное назначение муки. Условия и сроки хранения.		
	14. Практическое занятие № 5 *Ознакомление с ассортиментом круп и муки и оценка качества по стандарту*		***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	15. Макаронные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	16. Хлеб. Хлебобулочные изделия.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
	17. Практическая работа № 6. *Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий , хлеба, хлебобулочных изделий оценка качества по стандарту*		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4. **Товароведная характеристика молочных товаров**	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	18. Молоко коровье. Сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	19. Практическая работа №7*Изучение ассортимента и качества молочных консервов из молока и сливок. Оценка качества по стандарту.*		
	20. Кисломолочные продукты.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение кисломолочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	21. Твердые и мягкие сычужные сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	22. Сыры рассольные, кисломолочные, плавленые .Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	23. Практическая работа № 8. *Ознакомление с ассортиментом. Оценка качества сыров по стандарту.*		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-		

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
	тивных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 5 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***	*6*	*ОК 1-7,9,10* *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*
	24. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения		
	25. Практическая работа № 9. Изучение семейств и видов промысловых рыб		
	26. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба.Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	27. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы.Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	28. Нерыбные пищевые продукты. Икра. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	29. Практическая работа № 10.Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Оценка качества тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	30. Контрольная работа № 1 «Товароведная характеристика продовольственных товаров	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
Тема 6. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	31. Мясо. Классификация мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	32. Практическое занятие №11. Изучение ассортимента субпродуктов, требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	33. Мясо птицы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение Условия и сроки хранения.		
	34. Колбасные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	35. Практическая работа № 12. Колбасные изделия.Определение качества колбасных изделий органолептическим методом.		
	36. Мясокопчености. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 7. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала***	***7***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	37. Яйца куриные. Яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	38. Практическая работа № 13.*Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц*		
	39. Растительные масла. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*
	40. Практическая работа № 14.Растительные масла. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительных масел по стандарту.		
	41. Масло коровье. Жиры животные топленые. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	42. Кулинарные кондитерские жиры. Маргарин Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	43. Практическая работа № 15.Кулинарные кондитерские жиры. Маргарин. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительных масел по стандарту.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***Содержание учебного материала***	***4***	***ОК 1-7,9,10*** ***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***
	44. Какао порошок. Чай, кофе и кофейные напитки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
	45. Практическая работа № 16.Какао порошок. Чай, кофе и кофейные напитки. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества по стандарту.		
	46. Пряности, приправы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		
	47. Практическая работа № 17. Пряности. приправы, Ознакомление с ассортиментом пряностей, оценка качества по стандарту.		

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***	***3***	***4***
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	48. Контрольная работа 2*«Товароведная характеристика продовольственных товаров»*		
Всего:		***48***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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), препараторской , раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, интерактивной доской средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). Микроскопы цифровые Lever DTX 30

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. 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 нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. 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. 1324-03Гигиенические 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/
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/
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/

1.2.3. Дополнительные источники

1. 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.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
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	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*
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);	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Адекватность, оптимальность выбора способов дей-*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых*

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	*ствий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *Рациональность действий и т.д.*	*умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*