

**Приложение 3.13**  
к ПОП по профессии  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказ директора ГБПОУ РО «АККАТТ»  
От 29.08.2025 г. № 141 - ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП..02 Основы товароведения производственных товаров**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Азов  
2025г.

ОДОБРЕНА

УТВЕРЖДАЮ

Предметно цикловой комиссии  
общепрофессионального и  
профессионального циклов  
Протокол №\_1\_от\_29\_августа 2025г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ \_Коростелева Н.Ю

Зам директора по УПР  
\_\_\_\_\_Агарков. И.А.  
« 29 » августа \_ 2025 \_г.

Рабочая программа общепрофессионального цикла учебной дисциплины «**Основы товароведения производственных товаров**» разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), с (изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.) ,12 августа 2022г.. № 732,. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024г. № 464 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования 30 августа 2024г. **Утверждены приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 № 464.** Зарегистрировано в Минюсте России 9 августа 2024г.. Регистрационный № 79088 и естественнонаучного профиля профессионального образования

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РО «АККАТТ».

**Разработчик:** \_\_\_\_\_ **Коростелева Наталья Юрьевна**  
Преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИРАБОЧЕЙПРОГРАММЫУЧЕБНОЙДИ СЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов в запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 3.1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- 3.2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 3.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- 3.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- Виды складских помещений и требования к ним;
- 3.5 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление	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, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	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>эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального</p>	<p>Содержание актуальной нормативно правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального</p>

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Определение траектории профессионального развития и самообразования.	и личностного развития.	развития и самообразования.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии(специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосберегающую деятельность на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения .
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессоров	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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках».	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах незнакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания особое своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общие употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		(текущие и планируемые)писать простые связные сообщения незнакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов В соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного Соседства .Проверять органолептическим способом качество, без-опасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать Нитрат тестер для Оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экс-пресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР)), каса ющиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части *формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданской ответственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.*

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных
---	----------------



<b>(дескрипторы)</b>	<b>результатов реализации программы воспитания</b>
Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 13</b>
Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 16</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 17</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Министерства Просвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 19</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 21</b>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# Основы товароведения продовольственных товаров

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов					
Объем образовательной нагрузки	67					
Самостоятельная работа	5					
Экзамен	6					
Во взаимодействии с преподавателем	56					
В том числе:						
Теоретическое обучение	36					
Лабораторные занятия	20					
	семестры					
	1	2	3	4	5	6
	34	23				
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена						

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

### ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Знать, уметь	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала.		2	ОК1-ОК09
	Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров».		2	ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. 2. Состав пищевых веществ, значение в питании. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала.		6	ОК1-7,9,10 ПК1.1-1.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика практических работ.		4	
	Практическая работа №1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение и органолептическая оценка качества плодов и грибов.		2	
	Практическая работа №2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Изучение и органолептическая оценка качества плодов и овощей по стандарту.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся.		5	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.			
Тема 3. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала.		4	ОК1-ОК09
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	3.1 – 3.5	2	ПК1.1-1.5

зерновых товаров	качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 2.Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	У.1 – У.4		ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика практических работ.		2	
	Практическая работа №3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий. Оценка качества ассортимента круп и макаронных изделий по стандарту.			
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала.		4	ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1.Ассортимент и характеристика значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2.Условия и сроки хранения молочных товаров.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	Тематика практических работ.		2	
	Практическая работа №4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2	
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала.		4	ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, нерыбных пищевых продуктов. 2.Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы, рыбных и нерыбных продуктов.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	Тематика практических работ.		2	
	Практическая работа №5.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки указанной на упаковке.			
Тема 6.Товароведная характеристика мяса мясных продуктов	Содержание учебного материала.		14	ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов. 2. Общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
		1.Классификация мяса и мясных продуктов. Клеймение мяса. Химический состав и пищевая ценность мясо. Мясные полуфабрикаты ассортимент требования к качеству.	3.1 – 3.5	

	2.Условия и сроки хранения. Характеристика и требования к качеству мяса и его хранения.			
	1. Субпродукты. Требования к качеству. 2.Хранение субпродуктов.	3.1 – 3.5	2	
	1.Мясо птицы и кролика . Требования к качеству и Хранение птицы. 2.Мясо диких животных . Требования к качеству и Хранение птицы.		2	
	1.Колбасные изделия и мясо копчёности. Требование к качеству и хранения. 2.Мясные консервы. Требование к качеству и хранения.		2	
	<b>Тематика практических работ.</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №6.</b> Органолептическая оценка качества мяса говядины, свинины, баранины. Органолептическая оценка качества мяса птицы и полуфабрикатов из птицы.		2	
	<b>Практическая работа №7.</b> Органолептическая оценка качества колбас и мяса копченостей. Органолептическая оценка качества мясных консерв.		2	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика ,яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>12</b>	<b>ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5</b>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. 2.Яйца, яичные продукты. Значение в питании человека. Условия, сроки хранения яичных продуктов.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Коровье масло. Значение в питании, технология производства сливочного масла, ассортимент и требование к качеству и хранения. 2. Животные топленные жиры. Значение в питании, технология производства и требование к качеству и хранения.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Маргарин. Значение в питании. Сырье и технология производства, требование к качеству и хранения. 2.Кулинарные и кондитерские жиры. Значение в кулинарии, технология производства и требование к качеству и хранения.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Растительные масла. Значение в питании, технология производства и требование к качеству и хранения. 2.Спреды и топленное масло. Технология производства и требование к качеству и хранения.		2	
	<b>Тематика практических работ.</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №8.</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.		2	

	<b>Практическая работа №9.</b> Ознакомление и определение с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		2	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>10</b>	<b>ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5</b>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Виды кондитерских изделий. Повидло, Джем, Варенье. Цукаты. Требование к качеству. Условия и сроки хранения	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Вкусовые товары. Значение в питании. ЧАЙ. Кофе. 2.Технология производства и упаковка. Требование к качеству. Условия и сроки хранения	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Пряности. Значение в питании Коровье. Плодовые. Цветочные. Листовые. Корневые. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. 2. Приправы. Поваренная соль, пищевые кислоты. Значение в питании. Требование к качеству. Условия и сроки хранения	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	1.Дрожжи. Разрыхлители, красители, пищевые, Генетические модифицированные продукты. Использование в кулинарии. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. 2. Крахмал, сахар. Требование к качеству. Условия и сроки хранения	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №10.</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Использование в кулинарии приправ и пряностей.		2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы предполагает наличие кабинета Товароведения продовольственных товаров, оснащенного 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 обучения**

##### **3.2.1 Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандарт информ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандарт информ, 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. **Электронные издания:** Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 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 г. № 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 организации 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/)

### 3.2.2 Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР,2015. – 156 с.
2. КарташоваЛ.В.Товароведениепродовольственныхтовароврастительногопроисхождения:учебникдлясред.проф.образования/Л.В.Карташова,М.А.Николаева,Е.Н.Печникова. –М.: Деловая литература, 2016.– 816с.
3. КачуринаТ.А.,ЛаушкинаТ.А.«Товароведениепищевыхпродуктов.»:рабочаятетрадь - М.: Академия, 2014
4. КриштафовичВ.И.Товароведениеиэкспертизапродовольственныхтоваров:лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. –М.:ДашковиК°,2015.–592сНиколаеваМ.А.Теоретическиеосновытовароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма,2016. –448 с.
5. Пищеваяпромышленность[журналООО«Издательство«Пищеваяпромышленность»].
6. РодинаТ.Г.Сенсорныйанализпродовольственныхтоваров:учебникдлявысш.учеб.заведений/Т.Г.Родина.– 2-еизд.,испр.–М.:Академия, 2016. –208 с.
7. Товароведпродовольственныхтоваров[Гильдияиздателейпериодическойпечати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛипринт,2002.–236 с.



## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов сырьем; оценивать условия и организовывать хранение продуктов в 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/ устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов вне аудиторной</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>
	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, 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>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, 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>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете, экзамен – теоретические ответы.</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279233

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 17.03.2025 по 17.03.2026