

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

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02ОСНОВЫ 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 из 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;
- 3.5 виды складских помещений и требования к ним;
- 3.6 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 формированности	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 кото-ром 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>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<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>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение со временной 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 деятельности.	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.	Соблюдать правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсо-сбернальной деятельности на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности приведении 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 объяснить свои действия	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные обще 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		<p>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.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать Нитрат тестер для Оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экс-пресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССП)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части **формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, 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 многогранного народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.**

(дескрипторы)	результатов реализации программы воспитания
Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	ЛР 14
Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
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	ЛР 16
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	ЛР 17
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Министерства Просвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 21

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

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

	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	
	<i>Тематика практических работ.</i>		4	
	<i>Практическая работа №6.</i> Органолептическая оценка качества мяса говядины, свинины, баранины. Органолептическая оценка качества мяса птицы и полуфабрикатов из птицы.		2	
	<i>Практическая работа №7.</i> Органолептическая оценка качества колбас и мясо копченостей. Органолептическая оценка качества мясных консерв.		2	
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала.</i>		12	ОК1-ОК9 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, кулинарное назначение яичных продуктов.	3.1 – 3.5 У.1 – У.4	2	
	2.Яйца, яичные продукты. Значение в питании человека. Условия, сроки хранения яичных продуктов.			
	1.Коровье масло. Значение в питании, технология производства сливочного масла, ассортимент и требование к качеству и хранения. 2. Животные топленые 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. Сыре 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	
	<i>Тематика практических работ.</i>		4	
	<i>Практическая работа №8.</i> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.		2	

	Практическая работа №9. Ознакомление и определение с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала.	10	ОК1-ОК09 ПК1.1-1.5
	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, Генетически 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
	Тематика практических работ	2	
	Практическая работа №10. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Использование в кулинарии приправ и пряностей.	2	
		56	

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.201501-01. -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. **Электронные издания:** Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.]: вред. 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: вред. 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-potrebiteiskix-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/
 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 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/

3.2.2 Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР,2015. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение и продовольственных товаров: отрасльного происхождения: учебник для сред. проф. образования/Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816с.
3. Качурина Т.А., Лашкина Т.А. «Товароведение и пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2014
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
6. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений/Т.Г.Родина. – 2-е изд., испр.– М.: Академия, 2016. – 208 с.
8. Товароведение продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДелоЛиПринт, 2002. – 236 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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 сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов из 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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов вне аудиторной <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
	<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 требованиями инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертиза оценки демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертиза оценки выполнения практических заданий на зачете, экзамен –теоретические ответы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279233

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен С 17.03.2025 по 17.03.2026