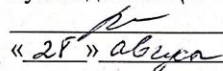


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО

Руководитель ЦК

 Л.А. Быкова
« 28 » августа 2018 г.



Зам. директора по УПР

И.А. Григорян

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Сухой Лог
2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, 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 <i>ПК 6.1-6.5</i>	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, 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	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 профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	помощью наставника).	
ОК 02	<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</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Понимать общий смысл	правила построения простых и сложных

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

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 106 часов, в том числе:

теоретическое обучение 54 часа;

практические занятия 32 часа

самостоятельная работа 20 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	32
практические занятия	-
самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

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	Содержание учебного материала		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 ПК 6.1-6.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, дубильные, красящие, ароматические и другие вещества, азотистые вещества, фитонциды.	2	
Тема 2. Состав пищевых веществ, значение в питании.	Содержание учебного материала	2	
	1. Состав пищевых веществ, значение в питании. Органические и неорганические вещества. Значение для организма человека.		
Тема 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Потребность человека в энергии и нормирование энергетической ценности рационов питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Рациональное питание: понятие, основные принципы		
Тема 4. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Учебная, торговая, стандартная классификация. Классификация штрих-кодов.		
Тема 5. Качество и безопасность продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Качество и безопасность продовольственных товаров. Основные международные нормативные акты по безопасности продовольственных товаров. Законодательная база обеспечения безопасности продуктов питания в России. Вредные пищевые добавки. Классификация пищевых добавок.		
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 6. Товароведная	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10

характеристика овощей	1.	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		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
Тема 7. Товароведная характеристика плодов, грибов	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов. Кулинарное назначение, плодов. Условия и сроки хранения плодов		
	Лабораторные работы № 1		6	ОК 1-7,9,10
		1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
		2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
		3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
Тема 8. Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения грибов и продуктов их переработки		
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
Тема 9. Товароведная характеристика круп, муки	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
Тема 10. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий. Кулинарное назначение		

макаронных изделий	зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		ПК 6.1-6.5
Тема 11. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	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 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Лабораторная работа № 2		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
Тема 12. Товароведная характеристика молока	Содержание учебного материала	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 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока . Кулинарное назначение молока. Условия и сроки хранения молока		
Тема 13. Товароведная характеристика молочных продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Лабораторные работы № 3	4	
	1. Оценка качества молока по стандарту.	2	
	2.Оценка качества сливок и сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4	2	
Тема 14. Семейства промысловых рыб	Содержание учебного материала		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 ПК 6.1-6.5
	1. Семейства рыб.Классификация и характеристика основных семейств рыб.	2	
Тема 15. Товароведная характеристика рыбы	Содержание учебного материала	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы. Условия и сроки хранения рыбы		
Тема 16. Товароведная характеристика рыбных	Содержание учебного материала	2	

продуктов	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов		
	Лабораторные работы № 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 ПК 6.1-6.5
		1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
		2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
		3.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		
Тема 17 Товароведная характеристика мяса	Содержание учебного материала		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 ПК 6.1-6.5
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса . Условия и сроки хранения мяса		
Тема 18. Товароведная характеристика мясных продуктов	Содержание учебного материала		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 ПК 6.1-6.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов		
	Лабораторные работы № 5		6	
		1. Органолептическая оценка качества мяса	2	
		2. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
		3.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся № 6 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 19. Товароведная характеристика яиц	Содержание учебного материала		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
	1.	Ассортимент и характеристика яиц. Значение в питании, общие требования к качеству яиц. Кулинарное назначение яиц. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яиц		

Тема 20. Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание учебного материала		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Ассортимент и характеристика , яичных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству яиц, яичных продуктов. Кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов		
Тема 21. Товароведная характеристика животных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика животных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству животных жиров. Кулинарное назначение животных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
Тема 22. Товароведная характеристика растительных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика растительных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству растительных жиров. Кулинарное назначение растительных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
Тема 23. Товароведная характеристика растительных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика растительных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству растительных жиров. Кулинарное назначение растительных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
	Лабораторные работы № 6		6	ОК 1-7,9,10
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		2	ПК 1.1-1.5
	2.Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		2	ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 7		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	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 24. Товароведная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.Условия и сроки хранения		
Тема 25.Товароведная	Содержание учебного материала		2	

характеристика кондитерских товаров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
Тема 26. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа № 7		2	ОК 1-7,9,10
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		2	ПК 1.1-1.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 8		2	ПК 2.1-2.8
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Дифференцированный зачет		2	ПК 6.1-6.5	
Всего:			106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.-М.:Дашков и К,2017.-930с.
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров.-М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018.-156с.
3. Коник Н.В..-М.:Товароведение продовольственных товаров:Учебное пособие\ Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов ..-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7. 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>

8. 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>

9. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

10 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/

11. 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/

12 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/

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
3. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
4. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 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 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: 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</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>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>