**Департамент образования и науки Приморского края**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Приморский индустриальный колледж»**

Согласовано Утверждаю

Методист Зам. директора по УПР

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**И.Н. Кузнецова **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Е.Н. Золотарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Оп.02. Основы товароведения продовольственных товаров

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

Рабочая программа утверждена

на заседании методического объединения

профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова И.Н.

 Программа составлена

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

 Преподаватель профессиональных

 дисциплин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121;

№ 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации

пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

 Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

Рекомендована: методическим объединением профессиональных дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая

программа

дисциплины

**ОП. 02.**

**«ОСНОВЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

является

частью

программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

Программа

**ОП.02.**

«**ОСНОВЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**

**ТОВАРОВ»**

разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и

дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального

образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки

высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта

движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом

профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от

08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом

Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии

питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров»,

которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также

интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной

деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной

частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в

дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки

работников в области бщественного питания.

**1.2.**

**Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в

общепрофессиональный цикл.

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

**учебной дисциплины:**

*Цель преподавания* ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»:

**-** изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков

проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и

целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей

качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология,

физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с

проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы

представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий,

позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, из учения и анализа

ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают

ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со

стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение

студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества

4

пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и

кондитерских изделий.

В соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля по 1

разделу и контрольной работы по предмету.

В результате изучения предмета обучающийся  **должен знать** :

· проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на

рынок;

· нормативную документацию;

· классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

· химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием

различных факторов;

· требования к качеству продуктов;

· условия и сроки хранения;

· кулинарные свойства пищевых продуктов;

· использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований

современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета обучающийся  **должен уметь** :

· определять качество сырья и готовой продукции;

· использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

· осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

· пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и

профессиональные компетенции:

5

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1. | осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться ксаморазвитию и повышению [квалификации](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/262.php) |
| ПК 2 | осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить егопозиционирование |
| ПК 3 | работать с нормативными и правовыми документами в соответствии снаправлением и профилем подготовки |
| ПК 4 | составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты)потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья ипотребительских товаров |
| ПК 4 | применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП |
| ПК 5 | определять показатели ассортимента и качества товаров |
| ПК 6 | использовать методы идентификации, оценки качества и безопасноститоваров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,фальсифицированной и контрафактной продукции |
| ПК 7 | выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь |
| ПК 8 | оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативнойдокументации |
| ПК 9. | осуществлять приемку товаров по количеству и качеству |
| ПК 10 . | оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролироватьусловия транспортирования и реализации товаров |
| ПК 11. | знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их |

хранения и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

дисциплины должен:

6

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимойдля выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепленияздоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержаниянеобходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональнойсфере. |

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** |  определять качество сырья и готовой продукции;\* использовать ассортимент пищевых продуктов повнешним отличительным признакам;\*\*\* осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.\* |
| **уметь** |  использовать органолептическую оценку качества пищевыхпродуктов;\* использовать лабораторные методы для устранениядефектов; пользоваться нормативными документами определять качество сырья и готовой продукции;\*\* использовать ассортимент пищевых продуктов по внешнимотличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;\*\* пользоваться нормативными документами. |
| **знать** |  |

· правовую и нормативную базу по предотвращению

фальсификации: Федеральный закон «О защите прав

потребителей», Гражданский кодекс РФ.

 классификацию продовольственных товаров.

 виды стандартов и нормативных документов.

 химический состав, пищевую ценность продуктов,

изменение их свойств под влиянием различных факторов;

*Пояснения:*

\* *- требования ФГОС СПО,*

\*\* *- требования WSI/ WSR,*

\*\*\* *- требования профстандартов*

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и

практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело»

и

«Кондитер»;

- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.

- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при

существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и,

соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их

востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить

выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах,

проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить

базовый уровень освоения компетенций WSR.

ППКРС вариативная часть составляет-\_\_\_\_ часа. Часы, выделенные на вариативную

часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл - всего \_\_\_ часа,

в том числе:

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-\_\_\_ часов;

-Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров-\_\_\_часов;

-Техническое оснащение и организация рабочего места- \_\_\_ часов;

-Экономические и правовые основы производственной деятельности- \_-часов.

2. Профессиональный цикл-всего \_\_\_часа,

в том числе:

-МДК.01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- \_\_\_ часов;

-МДК.02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- \_\_\_часов;

-МДК.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-\_\_ часов

-МДК.04.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - \_\_часов;

-МДК.05.01.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»-\_\_\_ часов;

7

*Вариативная часть(12ч):*

-составление заявок на сырье,

-количественный и качественный прием продуктов на склад,

-организацию складского хозяйства,

-характеристику помещений предприятий общественного питания,

-классификацию и назначение столовой посуды и приборов,

-ценообразование в общественном питании,

-калькуляцию,

-понятие о меню, порядке его составления и утверждения,

-охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

8

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 90 |
| **Обязательные аудиторные учебные****занятия (всего)** | 60 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 28 |
| контрольные работы |  |
| **Внеаудиторная (самостоятельная)****учебная работа (всего)** | 30 |
| в том числе: |  |
| *Подготовка сообщений, рефератов,**презентаций, выполнение расчетных задач* |  |
| **Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета*** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование****разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа****студента** | **Объем****часов** | **Уровень****усвоения** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров** |  |  |
| **Тема 1.1.**Введение.Общая частьтовароведения. | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1. Предмет и задачи дисциплины.2. Классификация продовольственных товаров.3. Качество продовольственных товаров.4. Химический состав продовольственных товаров.5. Методы определения качества товаров.6. Хранение продовольственных товаров.7. Консервирование пищевых продуктов.8. Основы стандартизации и сертификации9. Маркировка потребительских товаров10. Штриховое кодирование товаров |  |  |
| **Практическая работа**1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров2. Определение качества сырья органолептическим методом. |  |
| **Самостоятельная работа**Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!» |  |
| **Тема 1.2.**Зерно ипродукты егопереработки | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1. Зерно. Классификация. Химический состав.2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.4. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Видымакаронных изделий, показатели качества, дефекты. |  |  |

10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты иболезни хлеба.6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различныхвидов зерномучных продуктов. |  |  |
| **Практическая работа**1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий |  |
| **Самостоятельная работа**1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки» |  |
| **Тема 1.3.**Плодоовощныепродукты | **Содержание учебного материала**1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведнаяхарактеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.2. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов. |  |  |
|  |  |
| **Практическая работа**1. Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составлениекарт качества. |  |
| **Самостоятельная работа**1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека» |  |
| **Тема 1.4.**Молочныепродукты | **Содержание учебного материала**1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия исроки хранения, упаковка, транспортирование.2. Кулинарное использование молочных продуктов. |  |  |
|  |
| **Практическая работа**1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составлениекарт качества. |  |
| **Самостоятельная работа**1. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!» |  |
| **Тема 1.5.**Рыбныепродукты | **Содержание учебного материала**1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условияхранения, упаковки, транспортирования.2. Классификация по термическому состоянию.3. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.4. Кулинарное использование рыбного сырья. |  |  |
|  |

11

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Практическая работа**1. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составлениекарт качества. |  |  |
| **Самостоятельная работа**1. Выполнение слайд-презентации по теме: «Польза рыбы в питании человека!» |  |
| **Тема 1.6.**Мясныепродукты | **Содержание учебного материала**1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия исроки хранения.2. Классификация мяса по термическому состоянию.3. Субпродукты, требования к качеству.4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования ккачеству, условия и сроки хранения.5. Продукты переработки мяса.6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. |  |  |
|  |
| **Практическая работа**1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составлениекарт качества. |  |
| **Самостоятельная работа**1. Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!» |  |
| **Тема 1.7.**Яйца и яичныепродукты | **Содержание учебного материала**1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеств, проверка качества,условия и сроки хранения.3. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).4. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. |  |  |
|  |  |
| **Практическая работа**Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества. |  |
| **Самостоятельная работа**Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека» |  |

12

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.8.**Вкусовыепродукты | **Содержание учебного материала**1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условияхранения, транспортирования.2. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты.3. Кулинарное использование вкусовых продуктов. |  |  |
|  |
| **Практическая работа**Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карткачества. |  |
| **Самостоятельная работа**Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторыхвкусовых товаров на организм человека» |  |
| **Тема 1.9.**Кондитерскиетовары | **Содержание учебного материала**1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки,транспортирования.2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве. |  |  |
|  |  |
| **Практическая работа**Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом. |  |
| **Самостоятельная работа**Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах» |  |
| **Тема 1.10.**Пищевые жиры | **Содержание учебного материала**1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и срокихранения.2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. |  |  |
|  |
| **Практическая работа**Определение качества пищевых жиров органолептическим методом. |  |
| **Самостоятельная работа**Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека» |  |
| **Тема 1.11.**Пищевыеконцентраты | **Содержание учебного материала**1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.Хранение концентратов. |  |  |

*Пояснение:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

13

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Практическая работа**Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом. |  |  |
| **Самостоятельная работа**Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека» |  |  |
|  |  |  |
|  | **Всего** |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения

продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-

методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по

проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет,

принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной**

**литературы**

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс»

2015 г.

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М:

Академия, 2010. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия,

2010

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное

пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр

«Академия», 2015г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В.

Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.

3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва ,

«Академкнига/учебник», 2015г.

Электронные ресурсы:

1. innnefedova.rusedu.net[›post/2868/37501](http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/37501)

2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net/)

3. [innnefedova.rusedu.net](http://innnefedova.rusedu.net/)

4.<http://gendocs.ru/v22089>

5.<http://probel.kz/index.php/component/content/article>

6.<http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html>

7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

14

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе

выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения

обучающимися индивидуальных занятий.

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования I/ WSR, WS*

*\*\*\* - требования профстандартов*

15

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки****результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| проводить органолептическую оценку качества пищевогосырья и продуктов | экспертная оценка выполненияпрактической работы |
| Определять качество сырья и продуктов питания | экспертная оценка выполненияпрактической работы |
| составлять карты качества | экспертная оценка выполненияпрактической работы |
| **Знания:** |  |
| условия и сроки хранения продовольственных товаров | устный опрос, оценка выполнениярефератов, |
| нормативную документацию | тестирование |
| суточный расход энергии | устный опрос, тестирование, оценкавыполнения рефератов, презентаций |
| состав, физиологическое значение, энергетическую ипищевую ценность различных продуктов питания | устный опрос |
| роль питательных и минеральных веществ, витаминов,микроэлементов и воды в продуктах питания | тестирование, оценка выполнениярефератов |
| процессы протекающие при хранениипродовольственных товаров | устный опрос |
| нормативную документацию; | контрольная работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |
| использование пищевых продуктов в общественномпитании с учетом требований современныхнаправлений в производстве, использовании,потреблении. | устный опрос, тестирование, оценкавыполнения рефератов, презентаций |
| химического состава продовольственных товаров | оценка выполнения рефератов,презентаций |
| классификации продовольственных товаров | оценка выполнения рефератов,презентаций |
| ассортимент и характеристики основных групппродовольственных товаров | устный опрос, тестирование, оценкавыполнения рефератов, презентаций |
| общие требования к качеству сырья и продуктов | устный опрос, тестирование, оценкавыполнения рефератов, презентаций |
| условия хранения, упаковки, транспортирования иреализации различных видов продовольственных товаров | контрольная работа, внеаудиторнаясамостоятельная работа |