

Э

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
для профессии естественнонаучного профиля

**43.01.09 Повар, кондитер**

на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

2020 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.

**РАССМОТРЕНО**, на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
сферы общественного  
питания

Протокол № 9, дата « 12 » 05 2020 г.  
Председатель комиссии Шубов  
И.В.

Протокол № \_\_, дата « \_\_ » \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_, дата « \_\_ » \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_, дата « \_\_ » \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

**ОДОБРЕНО** методическим советом  
техникума  
Протокол № 8 от « 25 »  
мая 2020 г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от « \_\_ »  
20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от « \_\_ »  
20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от « \_\_ »  
20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от « \_\_ »  
20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Составитель: Старостина А.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:  
Внутренний Носачева Н.П., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ<br>ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | 13 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>   | <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>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.</p> |
| ОК 01  | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в 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  | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>   | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>  |

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска  | информации   |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития  | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования   |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.  |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности   |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии   | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.  |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение  | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения текстов<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>48</b>          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>60</b>          |
| <b>в том числе:</b>  |                    |
| теоретическое обучение   | 28                 |
| лабораторные занятия   | 18                 |
| практические занятия   | -                  |
| самостоятельная работа   | 12                 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</b>             | <b>2</b>           |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

| Наименование разделов и тем  | Номер уч. занятия                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций  |
|--|--------------------------------------|--|-------------|------------------|---|
| 1  |                                      | 2  | 3           | 4                | 5   |
| Тема 1.<br>Химический состав пищевых продуктов   | 1.                                   | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.<br><br>Энергетическая ценность пищевых продуктов  | 2           | 2                | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |  |             |                  | 1-7,9,10  |
| Тема 2.<br>Классификация продовольственных товаров                                       | 2.                                   | Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров   | 2           | 2                | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                |
|  |                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом «Предмет и задачи товароведения», ответы на контрольные вопросы;<br>изучение нормативных материалов; | 2           |                  |   |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |  |             |                  |   |
| Тема 3.<br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 3.                                   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки        | 2           | 2                | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | 4.                                   | Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  | 2           | 2                |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |  | 2           | 2,3              | ОК 1-7,9,10   |
|  | 5.                                   | Лабораторная работа №.1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов  | 2           | 3                | ПК 1.1-1.5  |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |  |             |                  |   |

|   |  |   |     |     |   |
|---|--|---|-----|-----|---|
|   |  | корнеплодов и оценка качества по стандарту.<br>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.   |     |     | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                              |
|   |  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1.Работа над учебным материалом «Химический состав свежих плодов и овощей», ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                 | 2   |     |   |
| <b>Тема 4</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>  |  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4   | 2,3 | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 6.   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 2   | 2   |   |
|   | 7.   | Условия и сроки хранения зерновых товаров   | 2   | 2   |   |
|   |  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | 2   | 2,3 |   |
|   | 8.   | Лабораторная работа № 2.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту   | 2   | 3   |   |
|   |  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>2.Работа над учебным материалом «Простой и сортовой помолы зерна», ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;   | 2   |     |   |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b> |  | <b>Содержание учебного материала</b>  |     |     | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 9.   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров                            | 2   | 2   |   |
|   |  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |     |     |   |
|   | 10.  | Лабораторная работа № 3.Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.   | 2   | 3   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>3.Работа над учебным материалом «Сырные продукты»<br>ответы на контрольные вопросы;<br>изучение нормативных материалов; | 1   | 2,3 |     |   |

|   |     |   |   |   |   |
|---|-----|---|---|---|---|
| <b>Тема 6</b><br><b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>            |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 11. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов                            | 2 | 2 |   |
|   | 12. | Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов  | 2 | 2 |   |
|   |     | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |   |   |   |
|   | 13. | Лабораторная работа №4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  | 2 | 3 |   |
|   | 14. | Лабораторная работа № 5. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.  | 2 | 3 |   |
|   |     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>4. Изучение ГОСТ на рыбные продукты<br>решение задач и упражнений по образцу;  |   |   |   |
| <b>Тема 7.</b><br><b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>          |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 15. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.   | 2 | 2 |   |
|   | 16. | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов   | 2 | 2 |   |
|   |     | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | 2 |   |   |
|   | 17. | Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества мяса  | 2 |   |   |
|   |     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>5. Работа над учебным материалом «Схемы разделки туш»<br>ответы на контрольные вопросы;<br>изучение нормативных материалов;      | 2 |   |   |
| <b>Тема 8.</b><br><b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b> |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 18. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов   | 2 | 2 |   |
|   | 19. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение<br>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | 2 | 2 |   |
|   |     | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |   |   |   |

|  |     |  |           |   |   |
|--|-----|--|-----------|---|---|
|  | 20. | Лабораторная работа № 7.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  | 2         | 3 |   |
|  | 21. | Лабораторная работа №8. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту  | 2         | 3 |   |
| <b>Тема 9.<br/>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b> |     | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |   | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 22. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения   | 2         | 2 |   |
|  |     | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |           |   |   |
|  | 23. | Лабораторная работа №9.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту   | 2         | 3 |   |
|  |     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2         |   |   |
|  |     | 6.Работа над учебным материалом «Классификация пряностей»<br>ответы на контрольные вопросы;<br>изучение нормативных материалов;<br>решение задач и упражнений по образцу;<br>решение ситуационных производственных (профессиональных задач); | 2         |   |   |
|  | 24. | <b>Зачет с оценкой</b>   | 2         |   |   |
| <b>Всего:</b>  |     |  | <b>60</b> |   |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный 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 реализации программы

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

#### Нормативно- правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа [http://legalacts.ru/doc/29\\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>

3. 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. Режим доступа [http://www.infosait.ru/norma\\_doc/46/46201/](http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. 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 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>

6. 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
- 9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

#### Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. . Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

#### Дополнительные источники:

- 1 Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник / В.А. Тимофеева. — 11-е изд., доп. и перераб. — Ростов н/Д: Феникс, 2016.-416с.

#### Справочники:

- 1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016.-680с.

#### Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2016-2020гг.)

#### Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

| <b>Результаты обучения</b>   | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Формы и методы оценки</b>  |
|--|--|---|
| <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; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме зачета с оценкой в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете с оценкой</li> </ul>                 |