	<b>Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 1 из 21  Контрольный экз.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по У и НМР

О.А.Евтехова

20 12 г

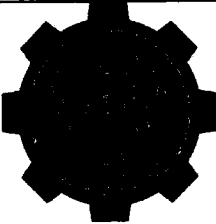
## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии

**43.01.09. Повар, кондитер**  
на базе основного общего образования  
очная форма обучения

2017 г.

	<b>Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 2 из 15 Контрольный экз.

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Кузьмина Людмила Михайловна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК»

### СОГЛАСОВАНО

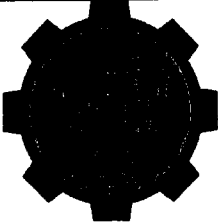
на заседании предметной(цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 01 \_\_\_\_\_

От « 01 » \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2017г

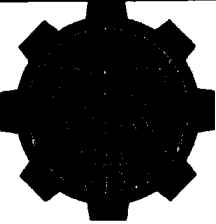
Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ *Есина* Г.И.Есина

Эксперт: ГПОУ ТО «ДПК» методист *Мелев* *Шаялова Е.Н.*  
(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

	<b>Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 3 из 15  Контрольный экз.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 4 из 15  Контрольный экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

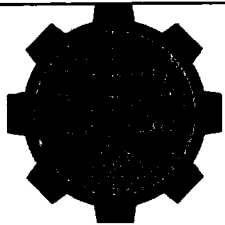
### 1.1. Область применения программы

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, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной 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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цели 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> </ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информа-</li> </ul>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

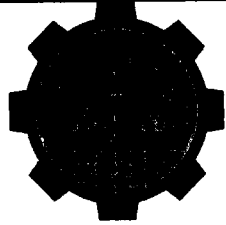
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09

Редакция № 1  
Изменение №

Лист 5 из 15

Контрольный  
экз.

	<ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>- составить план действия;</li><li>- определять необходимые ресурсы;</li><li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- реализовать составленный план;</li><li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>ции и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- структура плана для решения задач;</li><li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li></ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачи поиска информации;</li><li>- определять необходимые источники информации;</li><li>- планировать процесс поиска;</li><li>- структурировать получаемую информацию;</li><li>- выделять наиболее значимые элементы перечня информации;</li><li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li><li>- оформлять результаты поиска;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>- приемы структурирования информации;</li><li>- формат оформления результатов поиска информации;</li></ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li><li>- выстраивать траектории профессионального и личного развития;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li><li>- современная научная и профессиональная терминология;</li><li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li></ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать работу коллектива и команды;</li><li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- психология коллектива;</li><li>- психология личности;</li><li>- основы проектной деятельности;</li></ul>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

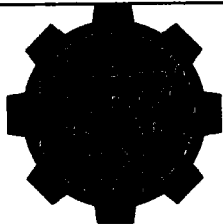
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09

Редакция № 1  
Изменение №

Лист 6 из 15

Контрольный  
экз.

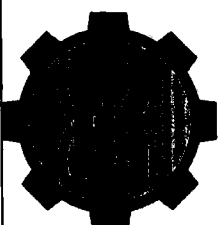
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"><li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li><li>- оформлять документы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- особенности социального и культурного контекста;</li><li>- правила оформления документов;</li></ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"><li>- описывать значимость своей профессии;</li><li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li><li>- общечеловеческие ценности;</li><li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li></ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li><li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li><li>- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li><li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li></ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"><li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li><li>- использовать современное программное обеспечение;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- современные средства и устройства информатизации;</li><li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li></ul>
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>- особенности произношения;</li><li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul>

	<b>Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 7 из 15 Контрольный экз.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

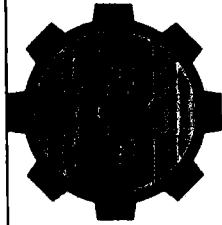
Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>106</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
практические задания	32
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач	20
<b>Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Лист 8 из 15	Редакция № 1 Изменение № Контрольный экз.
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09		

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

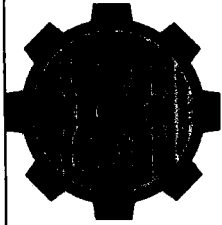
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.</b> Введение. Общая часть товароведения.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	<b>6</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.</b> Зерно и продукты его переработки	<b>Практическая работа</b> Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. Определение качества сырья органолептическим методом.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!».	<b>2</b>	
<b>Тема 2.</b> Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества. 3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	<b>6</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Практическая работа</b> Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	<b>4</b>	





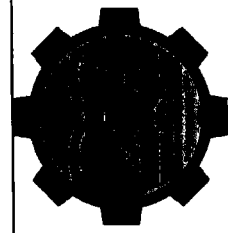
Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
Лист 9 из 15	Редакция № 1 Изменение №
Контрольный змс.	
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Уставное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	

	2		
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки».	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
		<b>Содержание учебного материала</b>	
		1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	
		2. Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация. 3. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	4	<b>Практическая работа</b> Определение качества плодовоощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	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
		<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка слайд-презентации по теме: «Полезь плодовоощных продуктов для организма человека».	
		<b>Содержание учебного материала</b>	
		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.	
	4	<b>Практическая работа</b> Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	
		<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	



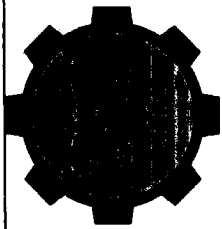
Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
Редакция № 1 Изменение №	Лист 10 из 15 Контрольный экз.
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Уставное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	

<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	ных (профессиональных задач); подготовкосообщений.		
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. 3. Кулинарное использование рыбного сырья.	6	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
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Практическая работа</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	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
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений.	2	
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству. 3. Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	8	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
	<b>Практическая работа</b> Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества. Органолептическая оценка качества мяса.	4	



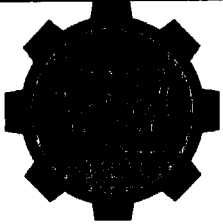
Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
Редакция № 1 Изменение №	Лист 11 из 15 Контрольный экз.
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	

<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мясных продуктов, пищевых жиров, пищевых концентратов	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. 2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения. 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроков хранения пищевых жиров. 4. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров. 5. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов. <b>Практическая работа</b> Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	10	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
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	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
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. 2. Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты. 3. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	8



<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Установное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 12 из 15
	Контрольный экз.	

<b>4. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.</b>	<b>4</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Практическая работа</b> Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
<b>Всего:</b>	<b>106</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 13 из 15 Контрольный экз.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим столом 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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

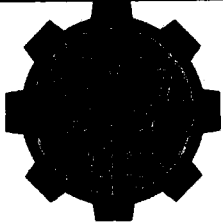
##### 3.2.1 Основные источники

###### Печатные издания

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

###### 3.2.2. Электронные издания

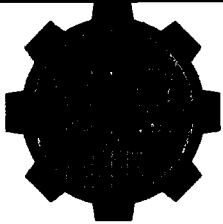
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская 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>
- <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

	<b>Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 14 из 15 Контрольный экз.

- государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2015. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение 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°, 2012. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2013. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 236 с.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.02 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №	Лист 15 из 15  Контрольный экз.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль</b> при проведении:</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> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<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 практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>