

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК  
по ППССЗ  
Председатель \_\_\_\_\_ Ядыкина Л.А  
Протокол № 5. от 28.01.2019год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО ППТ  
\_\_\_\_\_ О.А.Чечельницкая  
« 04 » 02 2019г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Утверждено  
приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 04.02. 2019г. №01-05/13

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

Программа ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016г № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью 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, изучения 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 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 студент **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 студент **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 студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ определять качество сырья и готовой продукции;*</li> <li>✓ использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;***</li> <li>✓ осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>✓ пользоваться нормативными документами.*</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;*</li> <li>✓ использовать лабораторные методы для устранения дефектов;</li> <li>✓ пользоваться нормативными документами;</li> <li>✓ определять качество сырья и готовой продукции;**</li> <li>✓ использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>✓ осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;**</li> <li>✓ пользоваться нормативными документами.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.</li> <li>✓ классификацию продовольственных товаров;</li> <li>✓ виды стандартов и нормативных документов;</li> <li>✓ химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов.</li> </ul>

**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 повысит 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.



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>44</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>24</b>
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>16</b>
консультации	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Общая часть товароведения.	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 сертификации. 9. Маркировка потребительских товаров. 10. Штриховое кодирование товаров.	2	2
	<b>Практическая работа</b> 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров.	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания» Выполнение реферата «Проблемы рынка отдельных групп пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок»		
<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 1.2.</b> Зерно и продукты его переработки	1. Зерно. Классификация. Химический состав. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2	2

	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом</p> <p>3.Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.</p> <p>4.Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий.</p>	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»		
<p><b>Тема 1.3.</b> Фруитоовощные продукты</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2.Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	2
	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Изучение ассортимента и определение качества плодов органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение ассортимента и определение качества овощных продуктов органолептическим методом.</p> <p>3.Изучение ассортимента и определение качества консервированной фруитоовощной продукции органолептическим методом.</p>	3	2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Подготовка презентации по теме: «Полезность фруитоовощных продуктов для организма человека»		
<p><b>Тема 1.4.</b> Молочные продукты</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2.Кулинарное использование молочных продуктов.	2	2
	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом.</p>	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Выполнение мини проекта по теме: «Молочная страна»		2
<p><b>Тема 1.5.</b> Рыбные продукты</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2.Классификация по термическому состоянию. 3.Продукты переработки рыбы, требования к качеству. 4.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	2
	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом.</p>	1	2,3

	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение презентации по теме: «Роль рыбных продуктов в питании человека»		
<b>Тема 1.6.</b> Мясные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Классификация мяса по термическому состоянию. 3. Субпродукты, требования к качеству. 4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Продукты переработки мяса. 6. Кулинарное использование мяса и мясopодуктов.	2	2
	<b>Практическая работа</b> Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение реферата по теме: «Роль мяса в питании человека.»		
<b>Тема 1.7.</b> Яйца и яичные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, 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.	2	2
	<b>Практическая работа</b> Определение качества яиц органолептическим методом.	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщения по теме: «Роль яичных продуктов в приготовлении блюд»		
<b>Тема 1.8.</b> Вкусовые продукты	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2.Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. 3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	2

	<b>Практическая работа</b> Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом.	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ отдельных вкусовых товаров на организм человека»		
<b>Тема 1.9.</b> Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2.Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2	2
	<b>Практическая работа</b> Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка презентации по теме: «Личный взгляд на кондитерские товары, или о вкусах не спорят»		2
<b>Тема 1.10.</b> Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	2
	<b>Практическая работа</b> Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	1	2,3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщения по теме: «Вред или польза жиров в питании человека?»		
<b>Тема 1.11.</b> Пищевые концентраты	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	2	2
	<b>Практическая работа</b> Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	2	2,3
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	
	<b>Всего</b>	40	

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).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

##### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная; рабочее место для
- преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.;
- 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;

**Технические средства обучения:**

компьютер; средства

аудиовизуализации;

наглядные пособия(натуральные образцы, муляжи ,плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### 3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010
4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
- 6.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
- 7.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкни-га/учебник», 2015г.
8. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
10. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
11. 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, 2004. – 816 с.
12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
13. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
15. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
16. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Электронные ресурсы:

1. [innfedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net)
3. [innfedova.rusedu.net](http://innfedova.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](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. [grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html](http://grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html)

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

ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
определять качество сырья и готовой продукции;	экспертная оценка выполнения практической работы
использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	экспертная оценка выполнения практической работы
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы
пользоваться нормативными документами.	экспертная оценка выполнения практической работы
<b>Знания:</b>	
проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок	устный/письменный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию	устный/письменный опрос, тестирование
классификацию и ассортимент пищевых продуктов	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	устный/письменный опрос
требования к качеству продуктов	устный/письменный опрос, тестирование
условия и сроки хранения	устный/письменный опрос
кулинарные свойства пищевых продуктов	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций

Пояснения:

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования I/ WSR, WS

\*\*\* - требования профстандартов