



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»
Н.Я. Корнеев
30.08.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров»
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Дубовка
2022 г.



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»
Н.Я. Корнеев
30.08.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров»
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Дубовка
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж имени героя Советского Союза А.А. Шарова»

Разработчики: Арчакова Вера Александровна – преподаватель специальных дисциплин

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	<ul style="list-style-type: none">- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;- виды складских помещений и требования к ним;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее 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>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 областях.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, коллегами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p>

	<p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	79
в том числе:	
Теоритическое обучение	51
лабораторные занятия	-
практические занятия	21
самостоятельная работа	7

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваемые элементы компетенции</i>
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания		20	
Тема 1.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры и углеводы. 2. Основные пищевые вещества: витамины, минеральные вещества, микроэлементы и вода. 3. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	3 1 1 1	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
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала 4. Понятие о процессе пищеварения, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	4 1	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

	5. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	ПК 5.1-5.5
	6-7. Практическое занятие № 1. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	5	
	8. Общие понятия об обмене веществ.	1	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
	9. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	1	
	10. Факторы, влияющие на обмен веществ в процессе регулирования его в организме человека.	1	
	11-12. Практическое занятие № 2. Выполнение расчета калорийности блюда.	2	
Содержание учебного материала	8		
Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание групп населения	13. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1	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
	14. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	
	15. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	1	
	16. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	1	
	17-18. Практическое занятие № 3. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	19-20. Самостоятельная работа. Основные пищевые вещества и их роль в структуре питания.	2	

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров		5	
Тема 2.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	
	21. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде.	1	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
	22. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.	1	
	23. Практическое занятие № 4. Оценка качества круп и макаронных изделий по стандарту.	1	
Тема 2.2 Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	24. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	1	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
	25. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.	1	
Раздел 3. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		52	
Тема 3.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	5	
	26. Ассортимент и характеристика, значение круп в питании.	1	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
	27. Ассортимент и характеристика, значение муки и макаронных изделий в питании.	1	
	28. Ассортимент и	1	

	характеристика, значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании.		
	29. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	
	30. Практическое занятие № 5. Оценка качества круп и макаронных изделий по стандарту.	1	
Тема 3.2 Фруктоовощные товары и грибы	Содержание учебного материала	6	
	31. Ассортимент и характеристика, значение свежих овощей и грибов и продуктов их переработки в питании.	1	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
	32. Ассортимент и характеристика, значение свежих плодов и продуктов их переработки в питании.	1	
	33. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и грибов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов и грибов и продуктов их переработки.	1	
	34. Практическое занятие № 6. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.	1	
	35. Практическое занятие № 7. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	1	
	36. Самостоятельная работа. Ассортимент, характеристика, значение свежих овощей в питании.	1	
Тема 3.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	4	
	37. Ассортимент и характеристика, значение вкусовых товаров в питании.	1	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
	38. Общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	1	

	вкусовых товаров.		
	39. Практическое занятие № 8. Оценка качества пряностей, приправ по стандарту.	1	
	40. Практическое занятие № 9. Оценка качества чая, кофе по стандарту.	1	
Тема 3.4 Крахмал, сахар, мед	Содержание учебного материала	3	
	41. Ассортимент и характеристика, значение крахмала, сахара, меда в питании.	1	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
	42. Общие требования к качеству крахмала, сахара, меда. Условия и сроки хранения крахмала, сахара, меда.	1	
	43. Практическое занятие № 10. Оценка качества крахмала, сахара, меда по стандарту.	1	
Тема 3.5 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	4	
	44. Ассортимент и характеристика, значение кондитерских (не мучных) изделий в питании.	1	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
	45. Ассортимент и характеристика, значение кондитерских (мучных) изделий в питании.	1	
	46. Общие требования к качеству кондитерских изделий. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.	1	
	47. Практическое занятие № 11. Оценка качества мучных кондитерских изделий по стандарту.	1	
Тема 3.6 Молочные товары	Содержание учебного материала	6	
	48. Ассортимент и характеристика, значение молока, сливок, масла из коровьего молока в питании.	1	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
	49. Ассортимент и характеристика, значение	1	

	кисломолочных продуктов в питании.		
	50. Ассортимент и характеристика, значение сыров в питании.	1	
	51. Общие требования к качеству молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	52. Практическое занятие № 12. Оценка качества молочных продуктов по стандарту.	1	
	53. Самостоятельная работа. Ассортимент, характеристика, значение молочных товаров в питании.	1	
Тема 3.7 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	4	
	54. Ассортимент и характеристика, значение растительных масел и животных топленых жиров в питании.	1	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
	55. Ассортимент и характеристика, значение маргарина и кулинарных жиров в питании.	1	
	56. Общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения.	1	
	57. Практическое занятие № 13. Оценка качества пищевого жира по органолептическим показателям.	1	
Тема 3.8 Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала	3	
	58. Ассортимент и характеристика, значение яиц и яйцепродуктов в питании.	1	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
	59. Общие требования к качеству яиц и яйцепродуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	60. Практическое занятие № 14. Определение вида и категории яиц по органолептическим и	1	

		физико-химическим показателям. Дефекты яиц.		
Тема 3.9		Содержание учебного материала	8	
Мясо и мясные товары		61. Ассортимент и характеристика, значение мяса и субпродуктов в питании.	1	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
		62. Ассортимент и характеристика, значение домашней птицы и дичи в питании.	1	
		63. Ассортимент и характеристика, значение мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий в питании.	1	
		64. Ассортимент и характеристика, значение колбасных изделий, мясных копченостей и консервов в питании.	1	
		65. Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
		66. Практическое занятие № 15. Оценка качества мяса по органолептическим показателям.	1	
		67. Практическое занятие № 16. Оценка качества домашней птицы по органолептическим показателям.	1	
		68. Самостоятельная работа. Ассортимент, характеристика, значение мяса и мясных товаров в питании.	1	
Тема 3.10		Содержание учебного материала	6	
Рыба и рыбные товары		69. Ассортимент и характеристика, значение рыбы в питании.	1	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
		70. Ассортимент и характеристика, значение рыбных товаров в питании.	1	

	71. Общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	72. Практическое занятие № 17. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	73. Практическое занятие № 18. Оценка качества рыбных консервов и пресервов по органолептическим показателям.	1	
	74. Самостоятельная работа. Ассортимент, характеристика, значение рыбы и рыбных товаров в питании.	1	
Тема 3.11 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	3	
	75. Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров.	1	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
	76. Общие требования к качеству пищевых концентратов. Условия и сроки хранения.	1	
	77. Самостоятельная работа. Оценка качества пищевых концентратов по стандарту.	1	
78-79 Дифференциальный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»,

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 должен иметь печатные и/или электронные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015- 01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.
2. ГОСТ 31984-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. З. П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для нач. проф. Образования/ З.П. Матюхина. - М: «Академия», 2013 г. – 336 с., [16] с цв. ил.

3.2.2. Электронные издания:

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 13.07.2015 г. № 213ФЗ].

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

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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> – издательство –пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> – товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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/
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://www.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, 2005. – 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, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. « Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.:Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштанович. – М.: Дашков и К, 2009. – 592 с.
5. Николаева М.А. Теоритические основы товароведения: учебник для высш. Учеб. Заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
6. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

8. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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. Не менее 75 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоритической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация В форме дифференциального зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов; - тестирования.</p>
Проводить органолептическую	Правильность, полнота	Текущий контроль: - защита отчетов по

<p>оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	--	---