

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГАПОУ «СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО НА  
ЗАСЕДАНИИ ПЦК  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ  
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ПРОФИЛЯ  
ПРОТОКОЛ № 1  
ОТ 31.08 2024 Г.  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК  
СИНГАРИЕВА А.С.



УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР ГАПОУ  
«СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО –  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
Л.З.МАЛЫХИНА



«31» 08 2024 ГОДА

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

название программы учебной дисциплины  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2024

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

#### 1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК  | Код умений | Умения   | Код знаний | Знания  |
|---|------------|--|------------|---|
| ПК1.1-1.4,<br>ПК2.1-2.8,<br>ПК3.1-3.6,<br>ПК4.1-4.5,<br>ПК5.1-5.5 |            | Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  |            | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; |
|   |            | Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); |            | Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;   |
|   |            | Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  |            | Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;   |
|   |            | Осуществлять контроль хранения и расхода 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,<br>поступающих со склада<br>и от поставщиков.   |
| <b>ОК01</b> | Уо01.01 | Распознавать задачи/или<br>проблему в<br>профессиональном и/или<br>социальном контексте                       | Зо01.01 | Актуальный<br>профессиональный<br>и социальный контекст,<br>в котором приходится<br>работать и жить                                    |
|             | Уо01.02 | Анализировать задачу<br>и/или проблему и<br>выделять её составные<br>части                                    | Зо01.02 | Основные источники<br>информации и<br>ресурсы для<br>решения задач и<br>проблем в<br>профессиональном<br>и/или социальном<br>контексте |
|             | Уо01.04 | Правильно выявлять и<br>эффективно искать<br>информацию,<br>необходимую для<br>решения задачи/или<br>проблемы | Зо01.03 | Алгоритмы выполнения<br>работ в<br>профессиональной и<br>смежных областях  |
|             | Уо01.05 | Составлять план действия  | Зо01.04 | Методы работы в<br>профессиональной и<br>смежных сферах  |
|             | Уо01.06 | Определять необходимые<br>ресурсы   | Зо01.05 | Структура плана для<br>решения задач   |
|             | Уо01.07 | Владеть актуальными<br>методами работы<br>в профессиональной и<br>смежных сферах                              | Зо01.06 | Порядок оценки<br>результатов решения<br>задач<br>профессиональной<br>деятельности   |
|             | Уо01.08 | Реализовывать<br>составленный план  |         |  |
|             | Уо01.09 | Оценивать результат и<br>последствия своих<br>действий (самостоятельно<br>или с помощью<br>наставника)        |         |  |
| <b>ОК02</b> | Уо02.01 | Определять задачи для<br>поиска информации  | Зо02.01 | Номенклатура<br>информационных<br>источников,<br>применяемых в<br>профессиональной<br>деятельности                                     |
|             | Уо02.02 | Определять необходимые<br>источники информации  | Зо02.02 | Приемы<br>структурирования<br>информации   |
|             | Уо02.03 | Планировать процесс<br>поиска   | Зо02.03 | Формат оформления<br>результатов поиска<br>информации  |
|             | Уо02.04 | Структурировать<br>получаемую информацию  |         |  |

|             |         |  |         |  |
|-------------|---------|--|---------|--|
|             | Уо02.05 | Выделять наиболее значимое в перечне информации  |         |  |
|             | Уо02.06 | Оценивать практическую значимость результатов поиска   |         |  |
|             | Уо02.07 | Оформлять результаты поиска  |         |  |
| <b>ОК03</b> | Уо03.01 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности   | Зо03.01 | Содержание актуальной нормативно-правовой документации                               |
|             | Уо03.03 | Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  | Зо03.02 | Современная научная и профессиональная терминология                                  |
|             |         |  | Зо03.03 | Возможные траектории профессионального развития и самообразования                    |
| <b>ОК04</b> | Уо04.01 | Организовывать работу коллектива и команды   | Зо04.01 | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
|             | Уо04.02 | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  | Зо04.02 | Основы проектной деятельности  |
| <b>ОК05</b> | Уо05.01 | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | Зо05.01 | Особенности социального и культурного контекста                                      |
|             |         |  | Зо05.02 | Правила оформления документов и построения устных сообщений                          |
| <b>ОК06</b> | Уо06.01 | Описывать значимость своей профессии   | Зо06.01 | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей               |
|             | Уо06.02 | Применять стандарты антикоррупционного поведения   | Зо06.02 | Значимость профессиональной деятельности по профессии                                |
| <b>ОК07</b> | Уо07.01 | Соблюдать нормы экологической безопасности   | Зо07.01 | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности         |

|             |         |  |         |  |
|-------------|---------|--|---------|--|
|             | Уо07.02 | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии   | Зо07.02 | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  |
|             |         |  | Зо07.03 | Пути обеспечения ресурсосбережения   |
| <b>ОК09</b> | Уо09.01 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  | Зо09.01 | Современные средства и устройства информатизации   |
|             | Уо09.02 | Использовать современное программное обеспечение   | Зо09.02 | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                          |
| <b>ОК10</b> | Уо10.01 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | Зо10.01 | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы                                |
|             | Уо10.02 | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы   | Зо10.02 | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)                                |
|             | Уо10.03 | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  | Зо10.03 | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
|             | Уо10.04 | Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  | Зо10.04 | Особенности произношения   |
|             | Уо10.05 | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие Профессиональные темы  | Зо10.05 | Правила чтения текстов профессиональной направленности   |

### 1.3. Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов реализации программы воспитания

| Код ЛР | Наименование личностных результатов реализации программы воспитания   |
|--------|---|
| ЛР 2   | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.          |
| ЛР 3   | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4   | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»  |
| ЛР 5   | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.   |
| ЛР 8   | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства  |
| ЛР 9   | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях  |
| ЛР 11  | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.   |
| ЛР 13  | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость                    |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины                           | Объем в часах | В т.ч. в форме<br>практ. подготовки |
|--|---------------|-------------------------------------|
| Учебные занятия  | 36            |                                     |
| В т.ч.   |               |                                     |
| Теоретические занятия  | 16            |                                     |
| Практические занятия   | 20            | 20                                  |
| Консультации   |               |                                     |
| Самостоятельная работа   |               |                                     |
| Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i> |               |                                     |
| Всего  | <b>36</b>     | <b>20</b>                           |



## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий  | Объем часов | В форме практич подготовки | Уровень освоения | ОК, ПК, ЛР  |
|---|---|-------------|----------------------------|------------------|---|
| 1   | 2   | 3           | 4                          | 5                | 6   |
| <b>Раздел 1. Основные понятия товароведения продовольственных товаров растительного происхождения</b> |   | <b>17</b>   |                            |                  | ОК.01-ОК 07, ОК.09, ОК.10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК 4.1-ПК 4.5, ПК 5.1-ПК 5.5, ПК 6.1, ПК 6.2 ЛР 2-5, 8,9,11, 13,15,16 |
| <b>Тема 1.1 Предмет задачи дисциплины Товароведение продовольственных товаров</b>                     | <b>Содержание</b>   | <b>1</b>    |                            |                  |   |
|   | 1. Понятие, задачи и цели товароведения. Качество продовольственных товаров<br>Классификация продовольственных товаров<br>Стандартизация и сертификация продовольственных товаров   | 1           |                            | <b>1-2</b>       |   |
| <b>Тема 1.2 Химический состав продовольственных товаров</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>    |                            |                  |   |
|   | 2. Неорганические вещества в составе пищевых продуктов<br>Органические вещества в составе пищевых продуктов   | 1           |                            | <b>1-2</b>       |   |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | 1           |                            |                  |   |
|   | 3. Практическое занятие №1. Изучение органолептических методов контроля<br>Качества продовольственных товаров   | 1           | 1                          | <b>2</b>         |   |
| <b>Тема 1.3 Зерно и продукты его переработки</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>3</b>    |                            |                  |   |
|   | 4. Классификация зерновых продуктов. Строение и химический состав зерна<br>Ассортимент продукции из зернового сырья. Упаковка и хранение зерновых продуктов. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству, упаковке и хранению хлебобулочных изделий | 1           |                            | <b>1-2</b>       |   |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>2</b>    |                            |                  |   |
|   | 5. Практическое занятие №2. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка<br>Качества по стандарту.  | 1           | 1                          | <b>2</b>         |   |

|   |  |   |   |     |  |
|---|--|---|---|-----|--|
|   | 6.Практическое занятие №3. Изучение классификации, ассортимента и оценка Качества макаронных изделий   | 1 | 1 |     |  |
| Тема1.4. Крахмал, сахар и мед                         | Содержание   | 3 |   |     | ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09, ОК.10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК4.1-ПК4.5, ПК5.1-ПК5.5,П К 6.1, ПК 6.2ЛР 2-5, 8,9,11, 13,15,16 |
|   | 7.Товароведная характеристика крахмала. Товароведная характеристика сахара Кондитерские изделия Товароведная характеристика меда   | 1 |   | 1-2 |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий  | 2 |   | 2   |  |
|   | 8. Практическое занятие №4.Товароведная характеристика печенья, шоколада   | 1 | 1 |     |  |
|   | 9.Практическое занятие №5.Товароведная характеристика тортов и пирожных  | 1 | 1 |     |  |
| Тема1.5.Свежие овощи и плоды, продукты их переработки | Содержание   | 3 |   |     | ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК4.1-ПК4.5, ПК5.1-ПК5.5, П К 6.1, ПК 6.2ЛР 2-5, 8,9,11, 13,15,16   |
|   | 10.Классификация и характеристика свежих плодов и овощей. Классификация и характеристика ягод и грибов. Продукты переработки плодов, овощей, ягод и грибов. Продукты заморозки плодов, овощей, ягод и грибов | 1 |   | 1-2 |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий  | 2 |   |     |  |
|   | 11.Практическое занятие №6. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту   | 1 | 1 | 2   |  |
|   | 12.Практическое занятие№7. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту   | 1 | 1 |     |  |
| Тема1.6 Вкусовые товары                               | Содержание   | 5 |   |     | ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК4.1-ПК4.5, ПК5.1-ПК5.5, П К 6.1, ПК 6.2ЛР 2-5, 8,9,11, 13,15,16   |
|   | 13-14.Назначение вкусовых товаров. Кофе и чай. Пряности и приправы. Безалкогольные напитки и ароматизаторы. Слабоалкогольные напитки. Алкогольные напитки. Табачные изделия                                  | 2 |   | 1-2 |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий  | 3 |   |     |  |
|   | 15.Практическое занятие №8.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту   | 1 | 1 | 2-3 |  |

|   |   |    |   |     |  |
|---|---|----|---|-----|--|
|   | 16.Практическое занятие №9.Изучение классификации, ассортимента и оценка качества   | 1  | 1 | 2-3 | ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-, ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.6, ПК4.1-ПК4.5, ПК5.1-ПК5.5,П |
|   | 17.Практическое занятие №10.Изучение классификации, ассортимента и оценка качества виноградных вин  | 1  | 1 |     |  |
| Раздел2. Основные понятия товароведения продовольственных товаров животного происхождения |   | 17 |   |     | К 6.1, ПК 6.2 ЛР 2-5, 8,9,11, 13,15,16   |
| Тема 2.1.Молоко и молочные продукты   | Содержание  | 4  |   |     |  |
|   | 18.Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Сливки. Характеристика сливочного масла. Кисломолочные продукты  | 1  |   | 2   |  |
|   | 19.Сыры. Молочные консервы и их характеристика  |    |   |     |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий   | 2  |   |     |  |
|   | 20.Практическое занятие №11.Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.   | 1  | 1 | 2-3 |  |
|   | 21.Практическое занятие №12. Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества   | 1  | 1 |     |  |
| Тема 2.2 Яйца и яичные продукты   | Содержание  | 2  |   |     |  |
|   | 22.Классификация яиц. Яичные продукты и их характеристика   | 1  |   | 1-2 |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий   | 1  |   |     |  |
|   | 23.Практическое занятие №13.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.  | 1  | 1 | 2-3 |  |
| Тема2.3Пищевые жиры   | Содержание  | 3  |   |     |  |
|   | 24.Товароведная характеристика пищевых жиров. Маргарин и маргаринная продукция. Производство и ассортимент животных жиров. Экспертиза качества животных топленных жиров. Товароведная характеристика майонеза | 1  |   | 1-2 |  |
|   | В том числе практических и лабораторных занятий   | 2  |   |     |  |
|   | 25.Практическое занятие№14.Определение качественных показателей пищевых жиров   | 1  | 1 |     |  |

|                                       |   |    |   |     |   |
|---------------------------------------|---|----|---|-----|---|
|                                       | 26.Практическое занятие №15.Товароведная характеристика кулинарных и Животных жиров   | 1  | 1 |     | ОК.01-<br>ОК.07,<br>ОК.09,<br>ОК.10,<br>ПК 1.1-<br>ПК 1.4,<br>ПК 2.1-<br>ПК 2.8,<br>ПК 3.1-<br>ПК 3.6,<br>ПК4.1-<br>ПК4.5,<br>ПК5.1-<br>ПК5.5,П<br>К 6.1,<br>ПК 6.2<br>ЛР 2-5,<br>8,9,11,<br>13,15,16 |
| Тема 2.4 Мясо и мясные продукты       | Содержание  | 5  |   |     |   |
|                                       | 27-28.Товароведная характеристика мяса. Субпродукты. Мясные полуфабрикаты. Мясо птицы и его характеристика. Мясо кроликов. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясокопченостей. Мясные консервы | 2  |   | 1-2 |   |
|                                       | В том числе практических и лабораторных занятий   | 3  |   | 2-3 |   |
|                                       | 29.Практическое занятие №16.Органолептическая оценка качества мяса  | 1  | 1 |     |   |
|                                       | 30.Практическое занятие №17.Изучение категорий упитанности, разделки, Клеймения мясных туш и показателей свежести мяса  | 1  | 1 |     |   |
|                                       | 31.Практическое занятие № 18.Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мясных консервов  | 1  | 1 |     |   |
| Тема 2.5 Рыба и нерыбное водное сырье | Содержание  | 3  |   |     |   |
|                                       | 32-33. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбных товаров и их характеристика. Классификация нерыбного водного сырья и его характеристика. Экспертиза рыбы и рыбной продукции          | 1  |   | 1-2 |   |
|                                       | В том числе практических и лабораторных занятий   | 2  |   |     |   |
|                                       | 34.Практическое занятие №19.Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям  | 1  | 1 | 2-3 |   |
|                                       | 35.Практическое занятие №20. Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов  | 1  | 1 |     |   |
|                                       | 36.Дифференцированный зачет   | 1  |   |     |   |
| Всего:                                |   | 36 |   |     |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ПОП-П.

Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования /А.Т.Васюкова, Н.М. Варварина.—Москва: Издательство Юрайт,2024.—241с.—(Профессиональное образование).—ISBN978-5- 534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Васюкова А,Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования /А.Т.Васюкова,Н.М. Варварина.—Москва: Издательство Юрайт,2024.—330с.—(Профессиональное образование).—ISBN978-5- 534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500> (дата обращения: 25.05.2024).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Калачаев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С.Л.Калачев.— 2-е изд., перераб. и доп.—Москва:ИздательствоЮрайт,2024. —478с.—(Профессиональноеобразование).— ISBN978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт[сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537957>(дата обращения: 25.05.2024).

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт].- Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)(дата обращения 20.05.24) — Текст: электронный .

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс : официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется втечении суток. - URL: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)(дата обращения 20.05.24г).—Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 20.05.24г). — Текст: электронный.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <b>Знания:</b><br>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>- виды складских помещений и требования к ним;<br>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии   | Текущий контроль при проведении:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по ОП в виде:<br>- письменных/устных ответов,<br>- тестирования. |
| <b>Умения:</b><br>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов   | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:<br>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий<br>Промежуточная аттестация:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене          |