|  |
| --- |
| Утверждена приказом руководителя образовательной организации |
| № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/

**ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.**

г. Воскресенск , 2021 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО…………………….. |  |  |
| Протокол №\_\_\_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  |  |  |

Программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Товароведение продовольственных товаров.

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Преподаватель Промахова Н.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ. 02. Товароведение продовольственных товаров,

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ОК1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительнок различным контекстам |  | Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в которомприходится работать и жить.Основные источники информации иресурсы ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном илисоциальном контексте. Алгоритмывыполнения работ в профессиональной и смежныхобластях. Методы работы впрофессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задачпрофессиональнойдеятельности. |
| Распознавать задачу и/илипроблему впрофессиональном и/илисоциальном контексте.Анализировать задачу и/илипроблему и выделять еёсоставные части.проблему и выделять еёсоставные части. Правильновыявлять и эффективноискать информацию,необходимую для решениязадачи или проблемы.Составить план действия.Определятьнеобходимыересурсы.Владетьактуальнымиметодамиработыв профессиональной и смежныхсферах.Реализоватьсоставленныйплан. Оценивать результпоследствия своих действий(самостоятельно или спомощью наставника). |
| ОК 2.Осуществлятьпоиск, анализи интерпретациюинформации,необходимой длявыполнениязадач профессиональнойдеятельности. | Определять задачи поискаинформацииОпределять необходимыеисточники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемуюинформациюВыделять наиболее значимоев перечне информации.Оценивать практическуюзначимость результатов поискаОформлять результаты поиска. | Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельностиПриемыструктурированияинформацииФормат оформления результатовпоиска информации. |
| ОК 3.Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное и личностноеразвитие. | Определять актуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональнойдеятельностиВыстраиватьтраекториипрофессиональногои личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная ипрофессиональная терминологияВозможныетраекториипрофессиональногоразвитияи самообразования. |
| ОК 4.Работать в коллективеили команде.Эффективновзаимодействоватьс коллегами,Руководством,клиентам | Организовывать работуколлектива и командыВзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности. |
| ОК 5.Осуществлять устную иписьменнуюкоммуникациюна государственном языкес учетом особенностейсоциального икультурного контекста. | Излагать свои мысли нагосударственном языкеОформлять документы. | Особенности социального икультурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 6.Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанное поведение наосновеобщечеловеческихценностей. | Описывать значимость своейпрофессии. Презентоватьструктуру профессиональнойдеятельности по профессии. | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценности.Правила поведения в ходевыполнения профессиональнойдеятельности. |
| ОК 7.Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективно действоватьчрезвычайныхситуациях. | Соблюдать нормыэкологической безопасностиОпределять направленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональнойдеятельности по профессии. | Правила экологической безопасностипри ведении профессиональнойдеятельностиОсновные ресурсы, задействованныев профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |  |  |
| ОК 9.Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применять средстваинформационных технологийдля решения профессиональных задач. Использовать современноепрограммное обеспечение. | Современные средства и устройстваинформатизацииПорядок их применения ипрограммное обеспечение впрофессиональной деятельности. |
| ОК 10Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейна государственноми иностранном языке. | Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказыванийна известные темы(профессиональные ибытовые),понимать тексты на базовые профессиональныетемы участвовать в диалогах назнакомые общие ипрофессиональные темы строитьпростые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности краткообосновывать и объяснитьсвои действия (текущие ипланируемые) писать простыесвязные сообщениязнакомые или интересующиепрофессиональные темы. | Правила построения простых иСложных предложенийпрофессиональные темыОсновные общеупотребительныеглаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессовпрофессиональной деятельностиОсобенности произношения правила чтения текстовпрофессиональной направленности. |
|  |  |  |
| ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 31-3.6 ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 | Обеспечивать хранение сырьяи пищевых продуктов всоответствии с инструкциямии регламентами, стандартамичистоты, соблюдениемтоварного соседства.Проверять органолептическимспособом качество,безопасность сырья, продуктов. Распознать недоброкачественные продукты.Использовать нитрат-тестердля оценки безопасностисырья. Соблюдать условия,сроки хранения, товарноесоседство пищевых продуктовпри складировании, хранении. | Ассортимент, требования к качеству,условия и сроки хранения сырья ипродуктов. Виды, назначение иправила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества безопасности пищевогопродуктов и материалов.Правила, условия и сроки храненияпищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числесистема анализа, оценки и управления опасными факторами(системы ХАССП(НАССР)),Касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| 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 2** |
| 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 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| 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 8** |
| 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 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |

|  |
| --- |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности  | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[[1]](#footnote-2)**(при наличии) |
| Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве | **ЛР18** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | **ЛР 19** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости | **ЛР20** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка**  | **42** |
| в том числе: |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)/ в т. ч. вариативная часть** | **28** |
| **Практические занятия**  | **12** |
| **Самостоятельная работа** |  **2** |
| **Дифференцированный зачет** |  **2** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***2 семестр*** |
| ***Раздел 1*** | **Общие сведения о пищевых продуктах.** |  | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Тема 1* Химический****состав пищевых****продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |
| Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.  | ***2******2*** |
| Энергетическая ценность пищевых продуктов. |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Практическое занятие1***. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. | ***2*** |
| ***Тема 2*** **Классификация****продовольственных****товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***4******2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасностьпродовольственных товаров. Методы определения качества. |
| Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрих кодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. |
|  |
| ***Тема 3* Товароведная****характеристика овощей,****плодов, грибов и****продуктов их****переработки** | ***Содержание учебного материала***  | ***4******2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. |
| Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Практическое занятие 2***.Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. Расчет энергетической ценности овощей, баночных консервов. | ***2*** |
| ***Тема 4* Товароведная****характеристика****зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
|  Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочныхизделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** |
| ***Практическое занятие 3.***Изучить сорта пшеничной муки, провести органолептический метод. | ***2*** |
| ***Тема 5*** **Товароведная****характеристика****молочных товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Практическое занятие 4.***Оценка качества молока, сливок, сыров. Провести органолептические показатели молочных продуктов. | ***2*** |
| ***Тема 6* Товароведная****характеристика рыбы,****рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
|  Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбныхпродуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** |  |
| ***Практическое занятие 5*** Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | ***2*** |  |
| ***Тема 7*** **Товароведная****характеристика мяса и****мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала***  | ***2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки мяса и мясных продуктов.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены* |
| ***Тематика практических занятий 2*** |
|  ***Практическое занятие 6*** Органолептическая оценка качества мяса, мясопродуктов, баночных мясных консервов. | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| ***Тема 8*** **Товароведная****характеристика, яичных продуктов, пищевых****жиров** | ***Содержание учебного материала***  | ***4******2******2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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*ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. |
| ***Тема 9* Товароведная****характеристика****кондитерских и****вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала***  | ***2*** |  |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | ***2*** | *ОК 1-7, 9,10,11**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**ЛР 1-12* |
|  Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка |  |  |
| ***Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | ***40*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Товароведение пищевых товаров*»*,

 *наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

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 образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**Основная литература:**

1. Епифанов М.В. Товароведение продовольственных товаров, Издательский цент «Академия» 208с
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.336 с
3. Картошева А.В. Управление ассортиментов товаров: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Л.В.Картошива, Н.И.Сергеева, Л.А.Колесникова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

**Электронные издания:**

 1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая

 редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>

 2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

 3. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/

 4."Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении

денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

 5.http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/

 6.Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении

Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых

обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/

7 Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016

г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998

года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/

8.Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены

Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №

55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/

 9.http://economy.gov.ru

1. ttp://www.consultant.ru

 11.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](https://www.google.com/url?q=http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody%3D%26nd%3D102063865%26rdk%3D%26backlink%3D1&sa=D&ust=1603039006410000&usg=AOvVaw0UvDce-InKt5HRjJKVK6bs)

12.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](https://www.google.com/url?q=http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html&sa=D&ust=1603039006411000&usg=AOvVaw2UfAHFjVNFq1Xl1MwHRaun)

13.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/](https://www.google.com/url?q=http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/&sa=D&ust=1603039006411000&usg=AOvVaw3d4MM5mJ3UWEBGwBF56NJ0)

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

15.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/](https://www.google.com/url?q=http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/&sa=D&ust=1603039006412000&usg=AOvVaw0S-hZEdoKsreO3Grgt0-_G)

16.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/](https://www.google.com/url?q=http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/&sa=D&ust=1603039006413000&usg=AOvVaw2_Ac20BqNUOGLaMg-0JiWf)

17.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:[http://www.pitportal.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.pitportal.ru/&sa=D&ust=1603039006413000&usg=AOvVaw0WcC7h_bGc6YsV39wlMYLx)

18.Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

**Дополнительные источники:**

1. Епифанов М.В. Товароведение продовольственных товаров, Издательский цент «Академия» 208с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Мармузова Л.В. Основы товароведения в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2017 г.160с

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.336 с

Картошева А.В. Управление ассортиментов товаров: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Л.В.Картошива, Н.И.Сергеева, Л.А.Колесникова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ***

***ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:**- ассортимент, товароведныехарактеристики, требования ккачеству, упаковке,транспортированию и реализации,условия и сроки храненияосновных групппродовольственных товаров;- виды сопроводительнойдокументации на различныегруппы продуктов;- методы контроля качества,безопасности пищевого сырья,продуктов;- современные способыобеспечения правильнойсохранности запасов и расходапродуктов;- виды складских помещений итребования к ним;- правила оформления заказа напродукты со склада и приемапродуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | **Полнота ответов,****точность формулировок**, неменее 70% правильныхответов.Не менее 75% правильныхответов.Актуальность темы,адекватность результатовпоставленным целям,полнота ответов, точностьформулировок, адекватность примененияпрофессиональнойтерминологии | **Текущий контроль****при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной(самостоятельной) работы (докладов,рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета ввиде:-письменного тестирования. |
| **Умения:**-проводить органолептическуюоценку качества и безопасностипродовольственных продуктов исырья;-оценивать условия организовывать хранениепродуктов и запасов с учетомтребований системыанализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);- оформлять учетно-отчетнуюдокументацию по расходу ихранению продуктов;- осуществлять контроль храненияи расхода продуктов | **Правильность, полнота**выполнения заданий,точность формулировок,точность расчетов,соответствие требованиямАдекватность,оптимальность выбораспособов действий, методов, техник,последовательностейдействий и т.д.Точность оценкиСоответствие требованияминструкций, регламентовРациональность действий ит.д. | **Текущий контроль:**- защита практических занятий;- оценка заданий для внеаудиторной(самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемыхумений, выполняемых действий в процессепрактических занятий***Промежуточная аттестация:***в форме дифференцированного зачета ввиде:-письменного тестирования |

1. Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-2)