**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Николаевский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОй дисциплины**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

р.п. Николаевка

2021 г.



Разработчик: Чалдина Эльмира Айсеевна, преподаватель ОГБПОУ НикТТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 16 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 18 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от17 мая 2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г. №1645, 31 декабря 2015 г.№ 1578, 29 июня 2017г. №613)и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающихся на базе основного общего образования по *профессии:*

**43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы профессий - 43.00.00 Сервис и туризм.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с *естественно-научным* профилем профессионального образования.

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

**Основными целями** учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

**-**освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

**Задачами** дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате изучения дисциплины **студент должен**

**иметь представление:**

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

**знать:**

**-** вопросы рационального питания;

- 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 сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

**уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

- определять качество сырья и готовой продукции;

- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативной документацией.

**1.2.1. Общая компетенция:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

**1.2.2. Личностный результаты реализация программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование личностных результатов** |
| **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 19** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |

**1.2.3. В рамках программы учебной дисциплины обучающихся осваиваются умения и знания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК, ЛР | Умения | Знания |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 3  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ЛР 16 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной детальности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и сообразования | Содержание актуальной нормативно –правовой документации; современная научная и профессиональная терминология ;возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов, экзаменов,завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 31часов,

и 10часов лабораторно- практических занятий.

**1.6.** Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *41* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *31* |
| в том числе: |  |
| Лабораторно - практические занятия | *10* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 2* | |

* 1. **ТематическийпланисодержаниеучебнойдисциплиныОП.02. «Основы товароведенияпродовольственныхтоваров»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделовитем** | **Содержание учебного материала** | | | | **Объем**  **часов** | **Коды компетенции и личностных результатов** |
|  | **РазделI Общая частьтовароведения** | | | |  |  |
| **Тема 1.1** | Содержаниеучебногоматериала | | | |  |  |
| **Общие**  **сведения опродовольственныхтоварах.** | 1 | | Предметизадачитовароведения.Классификацияпродовольственныхтоваров. | | 1 | ОК1-7,9.  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК5.1-5.5 |
| 2 | | Химическийсоставпищевыхпродуктов.Составпищевыхвеществ,значениевпитании.Энергетическаяценностьпищевыхпродуктов. | | 1 |
| 3 | | Качествоибезопасностьпродовольственныхтоваров.Методыопределениякачества. | | 1 |
|  |  | |  |  |
| 4 | | Хранениепродовольственныхтоваров. | | 1 |
| **Раздел 2. Товароведнаяхарактеристикапродовольственныхтоваров** | | | | |  |  |
| **Тема2.1.** | **Содержаниеучебногоматериала** | | | | 1 |  |
| **Товароведнаяхарактеристика овощей,плодов,грибов,продуктов ихпереработки.** |
| 1 | | Ассортиментихарактеристика,значениев питании,общиетребованияккачествусвежиховощей,условия исрокихранения.Кулинарноеназначениеовощей. | | 1 | ОК1-7,9.  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-5.5 |
| 2 | | Ассортименти характеристика, значениев питании,общиетребованияккачествусвежихплодов,условия исрокихранения. Кулинарноеназначениеплодов. | | 1 |
| 3 | | Ассортименти характеристика, значениев питании,общиетребованияккачествусвежихгрибов,условияисрокихранения.Кулинарноеназначениегрибов. | | 1 |
|  | 4 | Продукты переработки овощей, плодов и грибов: ассортимент и характеристика,значение в питании, общие требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарноеназначение. | | 1 | |  |
| **Практическоезанятие№1**  **«Распознаваниеассортиментаиоценкакачествасвежиховощей»** | | | 1 | |
| **Тема 2.2Товароведнаяхарактеристиказерновыхтоваров** | **Содержаниеучебногоматериала** | | |  | | ОК1-7,9,10  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-5.5 |
| 1 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условия исрокихранениякруп.Кулинарноеназначениекруп. | | 1 | |
| 2 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранениямакаронныхизделий.Кулинарноеназначениемакаронных | | 1 | |
| 3 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условия исрокихранениямуки. | | 1 | |
| 4 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условия исрокихраненияхлеба ихлебобулочныхизделий. | | 1 | |
| **Практическое занятие№2**  **«Распознаваниеассортиментаиоценкакачествакруппостандарту»** | | | 1 | |
| **Практическое занятие№3**  **«Распознаваниеассортиментаиоценкакачествамакаронныхизделийпостандарту»** | | | 1 | |
| **Тема 2.3Товароведнаяхарактеристикамолочныхтоваров** | **Содержаниеучебногоматериала** | | |  | |  |
| 1 | Ассортименти характеристика,значениев питании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранениямолокаисливок,ихкулинарноеназначение. | | 1 | | ОК1-  7,9,10  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-  5.5, ЛР20 |
| 2 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству,условияисрокихранения молочныхконсервовисыров,ихкулинарноеназначение. | | 1 | |
| **Практическоезанятие№4«Распознаваниеассортиментакисломолочныхтоваровиоценкаихкачества**» | | | 1 | |
| **Тема2.4Товароведнаяхарактеристикарыбы, рыбныхпродуктов** | **Содержаниеучебногоматериала** | | |  | | ОК1-  7,9,10  ПК 1.1-1.5 |
| 1 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,  условияисрокихраненияживой,охлажденной имороженойрыбы,кулинарное | | 1 | |  |
|  | назначение. | |  | | ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-  5.5 |
| 2 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условия исрокихранения соленой,вяленой,копченойимаринованнойрыбы,кулинарное  назначение. | | 1 | |
| 3 | Рыбныеконсервыипресервы:Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,  общиетребованияккачеству,условияисроки хранения, кулинарноеназначение. | | 1 | |
| 4 | Икраинерыбныепищевыеморепродукты:Ассортиментихарактеристика,значение  впитании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначение. | | 1 | |
| 2 | | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК5.1-5.5 |
| **Практическоезанятие№5«Распознаваниеассортиментарыбныхконсервов,оценкаихкачества,расшифровкамаркировки.»** | | |
| **ИГРА: ЛОВИСЬ, РЫБКА БОЛЬШАЯ И МАЛЕНЬКАЯ!» (РЫБНЫЕ И НЕ РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ)** | | |  | |
| **Тема 2.5Товароведная**  **характеристика мяса имясныхпродуктов.** | **Содержаниеучебногоматериала** | | |  | | ЛР 9 |
| 1 | Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация, краткая  характеристика,требованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначение. | | 1 | | ОК1-  7,9,10  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-  5.5 |
| 2 | Мясныеполуфабрикатыисубпродукты:пищеваяценность,классификация,  краткаяхарактеристика,требованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначение. | | 1 | |
| 3 | Мясо птицы: пищевая ценность, классификация, краткая характеристика,  требованияккачеству,условияисроки хранения,кулинарноеназначение. | | 1 | |
| 4 | Мясокопченостиимясныеконсервы:ассортиментихарактеристика,значениев  питании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначение. | | 1 | |
| **Практическоезанятие№6«Распознаваниеассортиментаколбасных изделийиоценкаихкачества.»** | | | 1 | |
| **Тема 2.6Товароведнаяхарактеристикаяичныхпродуктов** | **Содержаниеучебногоматериала** | | |  | | ОК1-  7,9  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8 |
| 1 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условия исрокихраненияяичныхпродуктов,кулинарноеназначение. | | 1 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 2.7Товароведнаяхарактеристикапищевыхжиров** | **Практическоезанятие№7**  **«Определениевидаикатегории яиц,свежестипутем выливки,органолептическаяоценкакачества».** | | 1 | ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-  5.5 |
| **Содержаниеучебногоматериала** | |  | ОК1-  7,9  ПК1.1-1.5  ПК2.1-2.8  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-  5.5 |
| 1 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,  условияисрокихранениярастительногомасла,кулинарноеназначение. | 1 |
| 2 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условияисрокихраненияживотныхтопленыхжировимаргарина,кулинарноеназначение. | 1 |
| **Практическоезанятие№8**  **«Распознаваниеассортиментакоровьегомаслаиоценкакачества»** | | 1 |  |
| **Тема 2.8Товароведнаяхарактеристикавкусовыхтоваров** | **Содержаниеучебногоматериала** | |  |  |
| 1 | Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранениячая,кофе,повареннойсоли,кулинарноеназначение. | 1 | ОК1-7, 9  ПК1.1-ПК5.5 |
| **Практическоезанятие№9**  **«Оценкакачествачаяпоорганолептическимпоказателям.Решениеситуационныхзадач».** | | 2 |  |
| **Тема2.9Товароведнаяхарактеристикакрахмала,сахара,кондитерскихизделий** | **Содержаниеучебногоматериала** | |  |  |
| 1 | Ассортименти характеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,условияисрокихранениякрахмала,сахара,кулинарноеназначение.  **ЗАНЯТИЕ ИГРА: «СТО К ОДНОМУ»** | 1 | ОК1-7, 9  ПК1.1-ПК5.5  ЛР 19 |
| **Практическоезанятие№10**  **«Распознаваниеассортиментасахараи определениеегокачества.»** | | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Дифференцированныйзачёт** | 2 |  |
| **Всего** | | **41** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен следующие специальные помещения:**

**Кабинет**

оснащенный оборудованием:

**Оборудование рабочих мест:**

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

- комплект плакатов;

**Технические средства обучения:**

- компьютер преподавателя;

- мультимедийное оборудование,

- принтер

- калькуляторы.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1.Основные печатные издания**

***Федеральные законы***

1. "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002

2. "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93

3. "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 сдополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999

5. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

**Основная учебная литература**

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность.; О.К.Мотовилов, А.П.Булатов., 2020; «Лань»;

2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 188 с.

3. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2019. - 264 с.

4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Электронный ресурс]: федер. закон[Электронный ресурс]: [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>

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.foodprom.ru/journalswww>[Электронный ресурс]: - издательство

- пищевая промышленность

1. [http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html](http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html)[Электронный ресурс]: - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>

1. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д:, Феникс, 2019. -288с.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2019-320 с.

3. Матюхина 3. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2020. - 272 с.

**3.3. Методическое обеспечение обучения.**

1. Практические задания и методические указания по их выполнению.
2. Тестовые задания для проведения текущего и итогового контроля знаний по дисциплине.
3. Опорный конспект лекций по дисциплине.

# **3.4. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.**

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: компьютерные презентации, тестирование, технологии развивающего обучения, практико-ориентированные технологии, технологии проблемного обучения.

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменный опросы (контрольная работа, сообщения, рефераты, компьютерные проекты).

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачёта.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ   
   УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| определять качество сырья и готовой продукции; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| пользоваться нормативной документацией | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| **Знания:** |  |
| вопросы рационального питания; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| нормативную документацию; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| классификацию и ассортимент пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |