МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

Краевое государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

«Хабаровский технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания

для специальности:

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

г. Хабаровск

2016 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОДОБРЕНА  на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель ПЦК  Ю. Ю. Гулько \_\_\_\_\_\_\_\_\_  (ФИО) подпись  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |  | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по УР  И. Н. Воронежская \_\_\_\_\_\_\_\_\_  (ФИО) подпись  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: КГА ПОУ ХТК «Хабаровский технологический колледж»

Разработчик:

Юрченко Е.А. – преподаватель КГА ПОУ ХТК

Рецензенты:

……….. – преподаватель КГА ПОУ ХТК

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1. | Паспорт рабочей программы МДК | 4 |
| 2. | Результаты освоения МДК | 6 |
| 2. | Структура и содержание МДК | 7 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы МДК | 17 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения МДК | 18 |
|  | Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу | 20 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа междисциплинарного курса профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности:

43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Междисциплинарный курс МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания относится к профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

**1.3 Цели и задачи МДК– требования к результатам освоения**

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

**иметь практический опыт:**

* распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
* проведения приемки продукции по количеству и качеству;
* контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**уметь:**

* идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
* контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
* использовать нормативные и технологические документы;
* проводить приемку продукции;

**знать:**

* основные понятия и нормативную базу товароведения;
* ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

всего – 276 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 184 часов;

практические работы – 74 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часов.

**2. результаты освоения междисциплинарного курса**

Результатом освоения программы междисциплинарного курсаявляется овладение обучающимися МДК 01.01 «Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |
| ПК 1.1. | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение заказов потребителей. |
| ПК 1.3. | Контролировать качество выполнения заказа. |
| ПК 1.4. | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 276 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 184 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 74 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 80 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой, средствами массовой информации. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка рефератов, докладов по заданным темам. | 80 |
| **Промежуточная аттестация** - дифференцированный зачет | |

Использование часов вариативной части:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №/№ | Дополнительные знания, умения, практический опыт | Наименование темы | Кол-во часов | Обоснование для включения в рабочую программу |
| 1 | Иметь практический опыт распознавания продовольственных товаров местных производителей, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости. | Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 2 | Рекомендации работодателей  Требования потребителей (обучающихся и родителей) |
| Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 8. Зерно и продукты их переработки | 2 |
| Тема 9. Кондитерские изделия. | 2 |
| 2 | Иметь практический опыт проведения приемки продукции по количеству и качеству в соответствии с новыми национальными стандартами (ГОСТ Р). | Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 | Рекомендации работодателей |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 6. Яйца и яйцепродукты | 2 |
| Тема 7. Пищевые жиры и продукты их переработки | 2 |
| 3 | Уметь идентифицировать продовольственные товары местных производителей по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества. | Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 2 | Рекомендации работодателей  Требования потребителей (обучающихся и родителей) |
| Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 6. Яйца и яйцепродукты | 2 |
| Тема 9. Кондитерские изделия. | 2 |
| Тема 10. Вкусовые продукты. | 2 |
| 4 | Уметь контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров местных производителей. | Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 2 | Рекомендации работодателей |
| Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 6. Яйца и яйцепродукты | 2 |
| Тема 9. Кондитерские изделия. | 2 |
| 5 | Уметь оперативно ориентироваться в изменяющейся нормативной базе товароведения, регламентирующей требования к качеству, условиям и срокам хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. | Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 2 | Рекомендации работодателей  Требования потребителей (обучающихся и родителей) |
| Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 6. Яйца и яйцепродукты | 2 |
| Тема 7. Пищевые жиры и продукты их переработки | 2 |
| Тема 8. Зерно и продукты их переработки | 2 |
| Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. | 2 |
| Тема 10. Вкусовые продукты. | 2 |
| Тема 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные продукты. | 2 |
| 6 | Знать новинки ассортимента продовольственных товаров, в том числе местных производителей, условия и сроки их хранения. | Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 2 | Рекомендации работодателей  Требования потребителей (обучающихся и родителей) |
| Тема 3. Рыбы и рыбные продукты | 2 |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты | 2 |
| Тема 5. Молоко и молочные продукты | 2 |
| Тема 9. Кондитерские изделия. | 2 |
| Тема 10. Вкусовые продукты. | 2 |
|  |  | Итого: | 80 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания** |  | **276** |  |
| **Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах и продукции предприятия общественного питания** | **Содержание** |  |  |
| Предмет и задачи товароведения | 2 |
| Химический состав пищевых продуктов | 2 |
| Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов | 2 |
| Качество пищевых продуктов. Стандартизация и сертификация | 2 |
| Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов | 2 |
| Основы хранения пищевых продуктов | 2 |
| Основы консервирования пищевых продуктов | 2 |
| Естественная убыль пищевых продуктов | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). Дефекты и определение градации качества. | 2 |
| 2. Расчет естественной убыли (решение ситуационных задач) | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Минеральные вещества | 2 |
| 2.Жирорастворимые витамины | 2 |
| 3.Штриховое кодирование пищевых продуктов | 2 |
| 4.Химические методы консервирования | 2 |
| **Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки** | **Содержание** |  |  |
| Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Группы свежих овощей. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи | 2 |
| Салатно-шпинатные, десертные, пряные, тыквенные, томатные овощи. Бобовые, зерновые, экзотические овощи | 2 |
| Семечковые и косточковые плоды. Субтропические и тропические плоды. Экзотические плоды. Ягоды. Орехи | 2 |
| Свежие грибы  Квашенные (соленые) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы  Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженная плодово-овощная продукция | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1.Определение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих овощей, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения | 2 |
| 2.Определение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих плодов, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения | 2 |
| 3.Определение ассортимента и органолептическая оценка качества экзотических овощей и плодов, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения | 2 |
| 4.Определение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих грибов, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения | 2 |
| 5.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения продуктов переработки овощей, плодов и грибов | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Красящие вещества овощей и плодов | 2 |
| 2.Болезни корнеплодов | 2 |
| 3.Требования к качеству семечковых плодов | 2 |
| 4.Экзотические плоды – рамбутан, литчи, грандилла | 2 |
| 5.Дикорастущие ягоды | 2 |
| 6.Требования к качеству консервов | 2 |
| **Тема 3. Рыба и рыбные продукты** | **Содержание** |  |  |
| Значение рыбы в питании человека. Строение, химический состав и пищевая ценность  Основные семейства промысловых рыб. | 2 |
| Живая, охлажденная, мороженая рыба. Соленая рыба | 2 |
| Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Балычные изделия | 2 |
| Рыбные консервы и пресервы | 2 |
| Икра. Нерыбные пищевые морепродукты | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы | 2 |
| 2.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения вяленой, сушеной, копченой рыбы и балычных изделий | 2 |
| 3.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения рыбных консервов, пресервов | 2 |
| 4.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения икры и нерыбных пищевых продуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Строение тела рыбы | 2 |
| 2.Изучение рыб семейств макрурусовых, луфаревых, спаровых, нототениевых | 2 |
| 3.Хранение и транспортирование живой рыбы | 2 |
| 4.Разделка рыбы перед посолом | 2 |
| 5.Дефекты икры | 2 |
| **Тема 4. Мясо и мясные продукты** | **Содержание** |  |
| Виды мясных продуктов. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.  Классификация и клеймение мяса | 2 |  |
| Характеристика качества мяса и его хранение. | 2 |
| Мясные полуфабрикаты. Субпродукты | 2 |
| Мясо птицы. Колбасные изделия | 2 |
| Мясокопчености. Мясные консервы | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения мяса | 2 |
| 2.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения мясных полуфабрикатов и субпродуктов | 2 |
| 3.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения мяса птицы и колбасных изделий | 2 |
| 4.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения мясокопченостей и мясных консервов | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Мясо диких животных | 2 |
| 2.Пельмени и мясной фарш | 2 |
| 3.Требования к качеству субпродуктов | 2 |
| 4.Производство колбасных изделий | 2 |
| 5.Копченые изделия из птицы | 2 |
| **Тема 5. Молоко и молочные продукты** | **Содержание** |  |  |
| Виды молочных продуктов. Молоко коровье. Сливки | 2 |
| Сухое молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки | 2 |
| Кисломолочные продукты | 2 |
| Творог и творожные изделия | 2 |
| Сыры | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения молока и сливок | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения кисломолочных продуктов | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения сыров | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Обработка молока на молокозаводах | 2 |
| 2.Требования к качеству сухих и сгущенных молока и сливок | 2 |
| 3.Способы производства творога | 2 |
| 4.Кисломолочные сыры | 2 |
| **Тема 6. Яйца и яйцепродукты** | **Содержание** |  |  |
| Яйца куриные. Химический состав, классификация | 2 |
| Требования к качеству яиц. Упаковка и хранение. Яичные продукты | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения яиц и яйцепродуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Химический состав и энергетическая ценность яиц | 2 |
| **Тема 7. Пищевые жиры и продукты их переработки** | **Содержание** |  |  |
| Виды пищевых жиров и их значение в питании человека. Растительные масла | 2 |
| Коровье масло и масляная паста из коровьего молока. Животные топленые жиры | 2 |
| Маргарин. Кулинарные и кондитерские жиры | 2 |
| Спреды и топленые смеси | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения растительных масел | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения коровьего масла и масляных паст из коровьего молока | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения маргаринов, спредов и топленных смесей | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Насыщенные и ненасыщенные жиры | 2 |
| 2.Производство коровьего масла | 2 |
| 3.Виды сырья для производства маргарина | 2 |
| 4.Требования к качеству спредов | 2 |
| **Тема 8. Зерно и продукты их переработки** | **Содержание** |  |  |
| Виды зерновых культур. Строение зерна | 2 |
| Крупа | 2 |
| Мука | 2 |
| Макаронные изделия | 2 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения круп и муки | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения макаронных изделий | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Химический состав крупы | 2 |
| 2.Производство муки | 2 |
| 3.Требования к качеству макаронных изделий | 2 |
| 4.Заболевания хлеба | 2 |
| **Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия** | **Содержание** |  |  |
| Крахмал | 2 |
| Сахар | 2 |
| Виды кондитерских изделий | 2 |
| Повидло, джем, варенье, цукаты | 2 |
| Какао-порошок | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения крахмала | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения сахара | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения повидла, джемов, варенья, цукатов | 2 |
| 4. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения какао-порошка | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Строение крахмала | 2 |
| 2.Производство сахара | 2 |
| 3.Подразделения повидла по сортам | 2 |
| 4. Сырье для получения какао-порошка | 2 |
| **Тема 10. Вкусовые продукты** | **Содержание** |  |  |
| Значение вкусовых продуктов в питании человека | 2 |
| Чай, кофе и кофейные напитки | 2 |
| Пряности и приправы | 2 |
| Поваренная соль, пищевые кислоты | 2 |
| Алкогольные напитки | 2 |
| Хлебный квас и напитки их хлебного сырья | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения чая, кофе и кофейных напитков | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения пряностей и приправ | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения алкогольных напитков | 2 |
| 4. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения хлебного кваса | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Кирпичный зеленый чай | 2 |
| 2.Современные технологии производства кофе | 2 |
| 3. Производство пряностей в РФ | 2 |
| 4.Технология производства хлебного кваса | 2 |
| **Тема 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные продукты** | **Содержание** |  |  |
| Хлебопекарные дрожжи | 2 |
| Химические разрыхлители | 2 |
| Желирующие вещества | 2 |
| Пищевые красители | 2 |
| Пищевые добавки | 2 |
| Генетические и модифицированные пищевые продукты | 2 |
| **Практические работы** |  |  |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками химических разрыхлителей и желирующих веществ | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками пищевых красителей и пищевых добавок | 2 |
| 4. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками генетических и модифицированных пищевых продуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1.Прессованные дрожжи | 2 |
| 2.Агар, агароид | 2 |
| 3.Синтетические красители | 2 |
| 4.Добавки, не имеющие разрешения к применению в пищевой промышленности в РФ | 2 |
| 5.Маркировка продуктов, содержащих ГМО | 2 |

# **4. условия реализации программы**

**4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, интерактивная доска, стол преподавателя, кафедра.

Технические средства обучения: интерактивная доска, наглядные пособия, плакаты, муляжи, электронные образовательные ресурсы.

# **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

**Нормативно-технологические документы:**

1. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПин 2.3.2.1293 – 03.
2. [Национальные](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/) стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
5. Федеральный закон Российской Федерации от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию.

**Учебники:**

1. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с., [16] с цв. ил.

**Дополнительные источники:**

учебные пособия и справочники:

1. Химический состав российских продуктов питания: справочник / под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна. – М.: Дели-принт, 2010 г.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1.: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / [Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева] –М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 384 с. [16] с цв. ил.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2.: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / [Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова] –М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
4. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» - <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
2. Журнал «Торговля и общественное питание».

# **5. Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса**

# Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **иметь практический опыт:** |  |
| распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  тестирование (ЭОР);  ролевая игра;  разгадывание и составление кроссворда; |
| проведения приемки продукции по количеству и качеству; | фронтальный опрос;  тестирование;  коллоквиум;  разгадывание кроссворда; |
| контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  тестирование (ЭОР);  составление анаграмм;  эссе;  реферат; |
| **уметь:** |  |
| идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; | фронтальный опрос;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь;  игра-тренажер (ЭОР);  разгадывание и составление кроссворда; |
| контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; | фронтальный опрос;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь; |
| использовать нормативные и технологические документы; | фронтальный опрос;  тестирование; |
| проводить приемку продукции; | фронтальный опрос;  тестирование;  составление анаграмм; |
| **знать:** |  |
| основные понятия и нормативную базу товароведения; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь;  игра-тренажер (ЭОР); |
| ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения. | фронтальный опрос;  контрольная работа;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь;  игра-тренажер (ЭОР);  эссе;  составление кластера;  реферат;  учебный проект |
|  | *Промежуточный контроль в виде дифференцированного зачета* |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

|  |  |
| --- | --- |
| № изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменениями | |
| БЫЛО | СТАЛО |
| Основание:  Подпись лица, внесшего изменения |  |