

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 12.03.2025 10:39:19

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Товароведение пищевых продуктов

Кафедра разработчик

Технологии торговли и общественного питания

Год набора

2023, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлена на формирование **общих компетенций**, включающих в себя способности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Личностные результаты воспитания

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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в общепрофессиональный цикл (ОПЦ), общепрофессиональных дисциплин (ОП.00), вариативной части.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов;
- определять качество сырья и пищевых продуктов;
- расшифровывать маркировку товаров;
- размещать продукты на хранение;
- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ключевые понятия; общую классификацию сырья и пищевых продуктов;
- пищевую ценность продуктов питания, свойства и показатели;
- товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов;
- факторы, формирующие качество; оценку качества продуктов и сырья, использование в кулинарии;
- упаковку, маркировку, условия и сроки хранения;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы -52 часа, в том числе
обязательной учебной нагрузки обучающегося с преподавателем -42 часов;
самостоятельная работа обучающегося – 2 часа
консультации – 2 часа
промежуточная аттестация (экзамен)- 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	52
учебная нагрузка обучающегося с преподавателем	42
в том числе:	
лекционные занятия	14
практические занятия	28
Консультации	2
Самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме устного экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	РАЗДЕЛ 1. Основы товароведения пищевых продуктов	4	
Тема 1.1. Введение. Теоретические основы товароведения.	<p><u>Содержание учебного материала</u> Предмет и задачи товароведения. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Пищевая ценность продуктов. Понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность и безопасность продуктов. Качество товаров. Понятие, свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Документы, регламентирующие и подтверждающие качество товаров. Хранение товаров. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери.</p>	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практическое занятие	2	
	№1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров		
	РАЗДЕЛ 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов	36	
Тема 2.1. Плодоовощные товары	<p><u>Содержание учебного материала</u> Свежие овощи. Классификация, особенности пищевой ценности овощей и плодов, значение в питании, кулинарным свойствам. Болезни и повреждения, их влияние на качество и сохраняемость. Оценка качества. Хранение. Свежие плоды. Классификация, химический состав и пищевая ценность, товароведная характеристика плодов и ягод. .Болезни, повреждения, оценка качества плодов, использование плодов в кулинарии. Продукты переработки плодов и овощей. Квашеные (соленые), маринованные ,сушеные, быстрозамороженные овощи, плоды. Овощные и плодовые консервы в герметичной таре. Ассортимент, показатели качества, дефекты, использование в кулинарии, хранение. Свежие и переработанные грибы. Классификация грибов, характеристика видов, использование в кулинарии, показатели качества грибов, сроки хранения грибов. Переработанные грибы. Виды, показатели качества, дефекты, использование в кулинарии, хранение.</p>	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практические занятия	2	

	№ 2. Приемка, оценка качества свежих овощей и плодов. Определение градаций качества.		
Тема 2.2 Зерномучные товары	<u>Содержание учебного материала</u> Мука. Крупы. Макароны изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, отличительные признаки видов. Использование в кулинарии. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. Крахмал и крахмалопродукты. Химический состав и пищевая ценность. Виды крахмала их особенности, товарные сорта, пороки, оценка качества, использование в кулинарии, хранение. Продукты переработки крахмала, виды, получение, товарные сорта, использование в кулинарии Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества. Условия и сроки реализации. Дрожжи. Виды, характеристика, показатели качества, упаковка, особенности строения.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практические занятия	2	
	№ 3. Распознавание ассортимента, оценка качества крупы и макаронных изделий		
Тема 2.3 Рыбные товары	<u>Содержание учебного материала</u> Основные семейства рыб. Общая классификация, химический состав и пищевая ценность мяса рыб. Значение в питании. Анатомическое строение рыб. Краткая характеристика основных семейств. Нерыбное водное сырье: виды, пищевая ценность. Использование в кулинарии. Рыба живая, охлажденная мороженая, соленая, копченая Ассортимент, признаки доброкачественности, использование в кулинарии. Хранение. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Отличительные особенности, классификация, ассортимент, упаковка, маркировка (шифр). Пороки, показатели качества, хранение. Использование в кулинарии. Икра. Химический состав и пищевая ценность. Виды, ассортимент, товарные сорта, пороки, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Кулинарное назначение.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практическое занятие:	2	
	№ 4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям		
Тема 2.4 Мясные товары	<u>Содержание учебного материала</u> Мясо убойных животных. Ткани мяса животных, их химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса убойных животных. Характеристика основных видов. Принципы деления мясных туш на категории. Клеймение туш. Классификация мяса по термическому состоянию: парное, остывшее, охлажденное, мороженое, его характеристика. Признаки свежести и доброкачественности мяса. Пороки мяса. Мясо условно-годное, его характеристика. Использование. Хранение. Мясо домашней птицы и дичи. Виды домашней птицы и дичи. Особенности химического состава домашней птицы и дичи. Пищевая ценность. Классификация. Категории упитанности их характеристика. Признаки свежести, маркировка, упаковка и хранение. Использование в кулинарии. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Пищевая ценность, значение в питании. Классификация. Ассортимент, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Использование в кулинарии.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6
	Практические занятия	2	
	№ 5. Изучение кулинарных свойств и признаков свежести мяса и птицы.		

Тема 2.5 Вкусовые товары	<u>Содержание учебного материала</u> Чай. Кофе. Пряности, приправы. Значение вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров. Химический состав и значение в питании. Виды, ассортимент Товарные сорта Показатели качества, оценка качества Упаковка, маркировка, хранение. Алкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Спирт. Водка. Ликероводочные изделия. Виноградные вина. Влияние алкоголя на организм человека. Классификация, краткая характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества Недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения Использование в кулинарии и подача к блюдам.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практические занятия	2	
	№ 6. Распознавание ассортимента чая и пряностей, оценка качества.		
Тема 2.6 Кондитерские товары	<u>Содержание учебного материала</u> Сахар. Мед. Классификация. Сравнительная характеристика разных видов сахара, меда. Оценка качества, дефекты, условия хранения Использование в общественном питании. *Кондитерские изделия. Пищевая ценность, значение в питании. Общая классификация кондитерских изделий. Классификация, характеристика видов, ассортимент Оценка качества Упаковка, маркировка, хранение.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практическое занятие:	2	
	№ 7. Изучение ассортимента сахара и кондитерских товаров.		
Тема 2.7 Пищевые жиры	<u>Содержание учебного материала</u> Классификация, состав, использование жиров в кулинарии. Пищевая ценность, значение в питании. Растительные масла: сырье, способы получения, методы очистки. Классификация, ассортимент, товарные сорта, дефекты Оценка качества Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Маргарин: химический состав, пищевая ценность, сырье, особенности производства, классификация, ассортимент, товарные сорта, оценка качества, дефекты Упаковка, маркировка, маркировка. Животные топленые жиры. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, Виды, их характеристика, товарные сорта, пороки, оценка качества Упаковка, маркировка, хранение.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практическое занятие	2	
	№ 8. Оценка качества пищевых жиров.		
Тема 2.8. Молочные товары	<u>Содержание учебного материала</u> Молоко. Сливки. Молочнокислые продукты. Химический состав, пищевая ценность. Виды, их характеристика. Дефекты. Оценка качества Упаковка, маркировка, хранение Использование в общественном питании. Сыры, сливочное масло: пищевая ценность, значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение Использование в кулинарии.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практические занятия	2	
	№ 9. Оценка качества молока и молочных товаров по органолептическим показателям.		

Тема 2.9 Яйцо и продукты его переработки	<u>Содержание учебного материала</u> Яйца и яичные продукты. Использование яиц и продуктов переработки их в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании Классификация яиц на виды, категории, характеристика. Требования к качеству, оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка яиц. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.	2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.4-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.3-5.6 ЛР 9
	Практическое занятие	2	
	№ 10. Определение вида и категории яиц. Ознакомление с дефектами		
	Консультация	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Промежуточная аттестация	6	
	ВСЕГО	52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

лаборатории товароведения

Оборудование:

проектор -1 шт.,

Терминал: Intel 1,86 GHz, ОЗУ - 2 Гб, экран.

Ареометр

Спиртометр

Сахарометр

Термометр лабораторный

Баня водяная

Гигрометр- психрометр

Шкаф сушильный

Устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс – 7

Овоскоп

Весы

Устройство для определения пористости х /б изделий

Микроскоп ученический

Пробирки (разных объемов)

Колбы (разных объемов)

Чашки Петри

Наглядные пособия:

таблицы, схемы, натуральные образцы, стандарты, каталоги;

комплект учебно-методической документации по товароведению пищевых продуктов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023.).
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.)
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. и доп. на 01.01. 2022 г.)
5. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 № 7 –ФЗ (ред. от 26.03.2022)
6. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 N 323-ФЗ (с изм. от 13.07.2022)
7. Технические регламенты на продовольственные товары

Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
2. 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, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545703>
4. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие для вузов / И. М. Лифиц. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07330-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488520>

Дополнительные источники:

5. Григорян, Е.С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. – М. : ИНФРА-М, 2020. – 265 с. – (СПО).- Текст: непосредственный.
6. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с. : ил. – (СПО): Текст: непосредственный
8. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496853>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
Распознавание ассортимента пищевых продуктов;	З -тематический зачет Проверка выполнения практических занятий УО -устный опрос З -тематический зачет Проверка выполнения практических занятий З- тематический зачет Т-тестирование
Органолептическая оценка качества пищевых продуктов и сырья	
Расшифровывание маркировки товаров, размещение продуктов на хранение.	
Осуществление контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов.	
Усвоенные знания:	
ключевые понятия товароведения; общую классификацию сырья и пищевых продуктов;	
особенности пищевая ценность пищевых продуктов и сырья, свойства и показатели;	
товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов, их использование в кулинарии	
факторы, формирующие качество; оценка качества продуктов и сырья.	
особенности упаковки, маркировки, условия и сроки хранения пищевых продуктов и сырья, их влияние на сохраняемость	
Достигнутые личностные результаты ЛР 9	