

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 09 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов, виды складских помещений и требования к ним;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за 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.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента - 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 60 часа;
самостоятельной работы студента - 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
составление таблиц	6
решение ситуационных задач	4
подготовка электронных презентаций	4
работа с нормативной литературой	2
работа с учебной и дополнительной литературой	14
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП.09 Товароведение пищевых продуктов			
Раздел 1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров		22	
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание	4	2
	1 Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.	2	
	2 Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков.		
	3 Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.		
	4 Состояние рынка продовольственного сырья		
	Лабораторная работа	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом	2	
	Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание	
1 Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания.		2	
2 Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.			
Лабораторная работа		0	
Практические занятия		2	
1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		2	
Контрольная работа	0		

	Самостоятельная работа: Работа с конспектом Доклад по теме «Рациональное питание»	2		
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание	6	2	
	1	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;		2
	2	Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству.		
	3	Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании.		
	4	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		
	Лабораторная работа			0
	Практические занятия			2
	1	Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья (методика)		2
	Контрольная работа			0
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом Доклад по теме « Система ХАССП»			2
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	Содержание	6	2	
	1	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним.		2
	2	Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.		
	3	Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.		
	4	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		
	5	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.		
	Лабораторная работа			0
	Практические занятия			2
	1	Расчет естественной убыли. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов; контроль хранения и расхода продуктов.		2

	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом Заполнение товаротранспортной накладной.	2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		68	
Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание	6	2
1	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании	4	
2	Строение зерна хлебных злаков, крупчатых и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу.		
3	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
4	Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.		
5	Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.		
	Лабораторная работа	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом	2	
Тема 2.2 Плодоовощные товары	Содержание	6	
1	Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.	4	
2	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.		
3	Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления.. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.		
4	Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).		
5	Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.		
	Лабораторная работа	0	

	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом	2	
Тема 2.3 Вкусовые товары	Содержание	10	
	1 Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.	4	2
	2 Использование вкусовых товаров в общественном питании.		
	3 Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие.		
	4 Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
	5 Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.		
	6 Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.		
	Лабораторная работа	0	
	Практические занятия	2	
	1 Оценка качества соли по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом Работа с нормативными документами	4	
	Тема 2.4 Кондитерские товары	Содержание	10
1 Сахар. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения.		4	2
2 Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании.			
3 Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.			
4 Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.			
5 Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.			
Лабораторная работа		0	
Практические занятия		4	
1 Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки. Оценка	2		

		качества печени по органолептическим показателям.		
	2	Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами	2	
		Контрольная работа	0	
		Самостоятельная работа: Работа с конспектом Заполнение таблицы « Оценка качества печени по органолептическим показателям» Составление творческих отчетов, кроссвордов, презентаций по теме	4	
Тема 2.5 Пищевые жиры		Содержание	6	
	1	Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании.	2	2
	2	Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.		
	3	Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
		Лабораторная работа	0	
		Практические занятия	2	
	1	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям	2	
		Контрольная работа	0	
		Самостоятельная работа: Работа с конспектом Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика масел»	2	
Тема 2.6 Молочные товары		Содержание	8	2
	1	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.	4	
	2	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.		
	3	Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).		
	4	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.		
		Лабораторная работа	0	
		Практические занятия	2	
		Контрольная работа	0	
		Самостоятельная работа: Работа с конспектом	2	

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки	Содержание		6	2
	1	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.	2	
	2	Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.		
	3	Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.		
	4	Яйцепродукты. Виды. Назначение.		
	Лабораторная работа		0	
	Практические занятия		2	
	1	Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа Работа с конспектом Составление таблицы «Дефекты яиц», решение ситуационных задач по теме		2	
Тема 2.8 Мясные товары	Содержание		8	2
	1	Мясные товары. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса.	4	
	2	Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.		
	3	Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
	4	Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		
	Лабораторная работа		0	
	Практические занятия		2	
	1	Оценка мяса по органолептическим показателям. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа Работа с конспектом Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме		2	
Тема 2.9 Рыбные товары	Содержание		8	
	1	Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.	4	
	2	Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.		
	3	Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и		

		предреализационные дефекты.		
	4	Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
	5	Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		
	Лабораторная работа		0	
	Практические занятия		2	
	1	Зачетное занятие	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа Работа с конспектом		2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			-	
Самостоятельная работа студентов над курсовой работой (проектом)			-	
Всего:			90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете Лаборатория товароведения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. профобразования-М.: «Академия», 2019г.

Нормативные источники

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации

11. Володина М.В, Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина М., Т.А. Сопачевапрофобразования-М.: «Академия», 2017г.

Справочники:

1. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.

2. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

Дополнительные источники:

1. Голубкина Т.С, Никифорова Н.С., Новикова А.М. Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами/ Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А.Прокофьева -2-е изд, переб.-М.: «Академия», 2011.

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

Отечественные журналы:

1. Журнал «Ресторанный бизнес»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Стандарты и качество»

Интернет – ресурсы:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.)

2. Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

3. <http://www.torglocman.com/node/5320>

4. Правила оказания услуг общественного питания<http://base.garant.ru/166149/>

5. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» <http://www.torglocman.com/book/export/html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Практические занятия, самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Практические занятия, самостоятельная работа
Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Практические занятия
Знания	
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Практические занятия, составление опорного конспекта, самостоятельная работа
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Составление опорного конспекта, самостоятельная работа
Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Практические занятия, самостоятельная работа
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов, виды складских помещений и требования к ним;	Практические занятия, составление опорного конспекта
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Составление опорного конспекта, самостоятельная работа