

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»**

2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика**

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

### **2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

### **3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### **4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров, а также их обеспечение на разных этапах товародвижения

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессиональной цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ПК, ОК | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Владеть навыками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.     | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Умение распознавать задачи и проблемы<br>Навык анализа окружающей среды и условий работы/социума.<br>Способность к аналитическому мышлению<br>Навыки информационного поиска<br>Грамотное использование библиотечных каталогов, поисковых систем, специализированных баз данных.<br>Критическое восприятие полученной информации, умение отделять достоверные сведения от недостоверных.<br>Планирование и организация деятельности |



|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02. | <p>Определять задачи 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.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>        | <p>Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников. Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Фильтрация и выделение важных данных. Оценка пользы и прикладной значимости найденной информации. Подготовка отчета и представление результатов поиска.</p> |
| ОК 03. | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>                                                                                                                               | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Навык оценки актуальности нормативно-правовой документации:<br/>Навык выстраивания траекторий личного и профессионального роста:</p>                                                                                                                                                                                          |
| ОК 04. | <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                                                                                                                                                                                      | <p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>                                                                                                      | <p>распределять обязанности между членами коллектива или команды, учитывая их квалификацию и интересы. Способность ясно выражать мысли и вести конструктивный диалог с коллегами, руководством и клиентами. Проявление инициативности и ответственности, принятие взвешенных управленческих решений.</p>                         |
| ОК 05. | <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>                                                                                                                                                                                                                       | <p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>                                                                                                 | <p>Грамматически правильное выражение мыслей. Соблюдение стилистики официального стиля речи. Умение оформлять тексты в соответствии с правилами документооборота. Четкое оформление реквизитов документов.</p>                                                                                                                   |



|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Использование шаблонных форматов деловых писем и другой официальной документации.                                                                                                               |
| ОК 06. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                     | Навыки презентации и аргументации                                                                                                                                                               |
| ОК 07. | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                           | Экологичное профессиональное поведение, которое включает осознанное соблюдение экологических норм и целенаправленное внедрение мер ресурсосбережения в процессе выполнения рабочих обязанностей |
| ОК 09. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности. | Базовая коммуникативная компетенция на иностранном языке в профессиональной сфере                                                                                                               |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов. | Знание санитарных норм и регламентов хранения продуктов питания; организацию и контроль условий хранения сырья и готовой продукции (температура, влажность, освещение); проверку качества товаров методом органолептической оценки (визуально, на вкус, запах, консистенцию); диагностику порчи и недоброкачественности продуктов; проведение экспресс-анализов (например, используя нитрат-тестеры) для оценки уровня содержания вредных веществ; контроль сроков годности, условий складирования и товарного соседства. |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| №№<br>п/п | Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК) | №, наименование темы | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|-----------|---------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------------|
|           |                                                         |                      |             |                                           |

## 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины         | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Учебные занятия                                  | 32            | 16                               |
| <i>Курсовая работа (проект)</i>                  |               | -                                |
| Самостоятельная работа                           | -             | -                                |
| Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i> |               | 2                                |
| Консультация                                     | 1             |                                  |
| Всего                                            | 35            | 16                               |



## 2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                     | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1</b><br>Химический состав пищевых продуктов                                            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Состав пищевых веществ, значение в питании.<br>Энергетическая ценность пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1                                                                   | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9. |
| <b>Тема 2</b><br>Классификация продовольственных товаров                                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация продовольственных товаров.<br>Качество и безопасность продовольственных товаров.                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1                                                                   |                                                                                     |
| <b>Тема 3.</b><br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения<br><b>Практическое занятие № 1</b><br><b>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</b><br><b>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту</b> | 2<br><br><br>4                                                      | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9. |
| <b>Тема 4</b><br>Товароведная характеристика зерновых товаров                                   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.<br>Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения                                                                                                                                            | 2                                                                   | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 2</b><br><b>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</b>                                                           | <b>2</b>                                                                                                                                                                                   | ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9.                                                             |
| <b>Тема 5</b><br>Товароведная характеристика молочных товаров                                                                                                                                                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров | <b>2</b>                                                                                                                                                                                   | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Условия и сроки хранения молочных товаров                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 3</b><br><b>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</b>                                                                                             | <b>2</b>                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тема 6</b><br>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов                                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | <b>2</b>                                                                            |
| Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| <b>Практическое занятие № 4</b><br><b>Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</b><br><b>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</b> |                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
| <b>Тема 7</b><br>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.                      | <b>2</b>                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 5</b><br><b>Органолептическая оценка качества мяса</b>                                                                                                          | <b>2</b>                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тема 8</b><br>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов                              | <b>2</b>                                                                            |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |

|                                                                                |                                                                                                                                       |    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 9<br>Товароведная<br>характеристика<br>кондитерских и<br>вкусовых товаров | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров                                                                               | 2  | ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9                                                              |
|                                                                                | Практическое занятие № 6                                                                                                              |    |                                                                                     |
|                                                                                | Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.                                                                    |    |                                                                                     |
|                                                                                | Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.                                                        |    |                                                                                     |
|                                                                                | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту                                                             |    |                                                                                     |
| Консультации<br>Экзамен<br>Всего:                                              | Содержание учебного материала                                                                                                         | 2  | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9. |
|                                                                                | Практическое занятие № 7                                                                                                              |    |                                                                                     |
|                                                                                | Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.                                                                | 2  |                                                                                     |
|                                                                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |    |                                                                                     |
|                                                                                | Условия и сроки хранения. Контрольная работа                                                                                          | 1  |                                                                                     |
|                                                                                |                                                                                                                                       | 2  |                                                                                     |
|                                                                                |                                                                                                                                       | 35 |                                                                                     |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров» оснащен:

| №  | Наименование                                             | Тип              | Основное/<br>специализир<br>ованное | Краткая (рамочная) техническая характеристика                                              |
|----|----------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Стол ученический                                         | Мебель           | Основное                            | Письменный, двухместные                                                                    |
| 2  | Стул ученический                                         | Мебель           | Основное                            | Каркас металлический                                                                       |
| 3  | Стул преподавателя                                       | Мебель           | Основное                            | Мягкий                                                                                     |
| 4  | Стол преподавателя                                       | Мебель           | Основное                            | Столешница ДСП                                                                             |
| 5  | Доска учебная                                            | Мебель           | Основное                            | Настенная                                                                                  |
| 6  | Набор стендов и плакатов                                 | Оборудова<br>ние | Специализиро<br>ванное              | Специализированное печатные пособия                                                        |
| 7  | Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала | Мебель           | Основное                            | ДСП                                                                                        |
| 8  | Телевизор                                                | ТС               | Основное                            | соответствии с технической документацией                                                   |
| 9  | Ноутбук                                                  | ТС               | Основное                            | с выходом в Интернет соответствии с технической документацией                              |
| 10 | Дидактические материалы                                  | УМК              | Специализиро<br>ванное              | Специализированное, печатное и электронное<br>Виртуальные тренажеры издательства «Академия |
| 11 | электронные учебные пособия, ЭБС                         | УМК              | Специализиро<br>ванное              | Специализированное электронные и печатные пособия                                          |

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

##### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе



### 3.2.1. Печатные издания

1. Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)
2. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
3. Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович. — М.: КноРус, 2024.(электронная библ-ка)

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО, М: Академия, 2015
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. - М: Академия , 2015г.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО.- М.: ИРПО; Академия,2013
4. Новикова, Е. В., Основы товароведения продовольственных товаров: учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025(электронная библ-ка)
5. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник .- М.: ИРПО; Академия,2010
6. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения: учебник. - М: Академия,2018
7. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: уч. пособие для профессионального образования , М: Академия ,2008
8. 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>
9. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Показатели освоённости компетенций                                                                                                                                                                                                                                       | Методы оценки                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Знает:</i><br>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; | Освоил ассортимент и характеристику товаров<br>Разбирается в требованиях к качеству и условиям хранения<br>Имеет навыки идентификации сопроводительных документов<br>Использует методы контроля качества и безопасности<br>Применяет технологии бережливого производства | Текущий контроль при проведении:<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирование;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов)<br>Текущий контроль при проведении: |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>                                                                                                                                                          | <p>Эффективно организует процессы складского учета</p> <p>Оперирует документацией на складе.</p>                                                                                                                                                       | <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Умеет:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>Уверенно различает качественные и дефектные образцы продуктов визуально, по вкусу, аромату и консистенции.</p> <p>Применяет критерии ХАССП для качественной оценки продуктов.</p> <p>Правильно фиксирует результаты органолептического анализа.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> <li>-Оценка наблюдения</li> <li>Оценка устного опроса</li> <li>Выполнение практических заданий промежуточной аттестации (Экзамен)</li> </ul> |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459965

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026