

Коми Республикаса йӧзӧс велӧдан, наука да том йӧз политика министерство  
Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессионального образовательное учреждение  
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПОУ «СТТТ»

  
Волков В.П.  
13 11 2018 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Уровень профессионального образования:**

Среднее профессиональное образование  
в рамках реализации программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии

**43.01.09 – «Повар, кондитер»**

Сыктывкар  
2018

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – фгос) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчик:

Сенюкова Мария Николаевна, преподаватель ГПОУ «СТТТ»

Комплект фонда оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол №9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 04.09.2018 года

## Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	7
2.1. Оценка письменных работ обучающихся.....	7
2.2. Оценка устных ответов обучающихся .....	8
2.3. Общая классификация ошибок .....	9
Критерии оценки тестовых заданий .....	11
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	12
Приложение 1.....	17
Приложение 2.....	19
ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ПО ПРЕДМЕТУ .....	21
ЛИТЕРАТУРА .....	25

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения ФОС

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – фгос) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Текущая аттестация по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является обязательной для обучающихся ГПОУ «СТГТ». Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по текущим результатам работы, куда входят устные и письменные ответы на вопросы, выполнение практических и самостоятельных работ, результаты тестирования и т.д.

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

Представленный ФОС содержит комплект материалов для проведения оценки уровня знаний обучающихся и проведения зачета.

## 1.2. Цели и задачи ФОС

В ходе организации текущего и промежуточного контроля обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения; -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; -методики составления рационов питания.

Результатом освоения образовательной программы дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

-

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Критерии оценивания знаний и умений студентов по дисциплине «Биология».

### 2.1. Оценка письменных работ обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;

- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

## **2.2. Оценка устных ответов обучающихся**

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;



- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

### **2.3.Общая классификация ошибок**

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

### **Грубыми считаются ошибки:**

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

### **К негрубым ошибкам относятся:**

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

### **Недочетами являются:**

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

## **Критерии оценки тестовых заданий**

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

### 3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
Тема 1.  Основы физиологии питания	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>роль пищи для организма человека;</li> <li>основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>суточный расход энергии;</li> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> </ul>	<b>Практическая работа</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Практическая работа №1 «Расшифровка маркировки пищевых продуктов»</li> <li>Практическая работа №2 «Определение пищевой ценности различных продуктов питания»</li> <li>Практическая работа №3 «Составление меню для различных возрастных групп с учетом суточного расхода энергии человека»</li> <li>Практическая работа №4 «Составление правил рационального сбалансированного питания»</li> <li>Практическая работа №5 «Составление меню для диетического питания. Диеты 1-15»</li> </ol>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> </ul>	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студентов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Самостоятельное рассмотрение и изучение образцов продуктов и блюд.</li> <li>Наблюдение за соблюдением условий и сроков хранения продуктов и блюд.</li> <li>Систематическая проработка конспектов.</li> <li>Систематический анализ</li> </ol>

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>• усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>• понятие рациона питания;</li> <li>• суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>• нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>• назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>• методики составления</li> </ul>		<p>дополнительной литературы.</p> <p>5. Написание докладов и рефератов по пройденным темам: «Основы физиологии питания»</p> <p>6. Просмотр фильмов «Кухонная химия»</p>
				<b>Контрольная работа</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контрольная работа № 1 по теме: «Пищевые вещества»</li> <li>2. Контрольная работа № 2 по теме: «Рациональное сбалансированное питание»</li> <li>3. Контрольная работа № 3 по теме: «Режим питания детей и подростков»</li> <li>4. Контрольная работа № 4 по теме: «Лечебное питание»</li> <li>5. Контрольная работа № 5 по теме: «Обмен веществ и энергии»</li> </ol>

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
			рационов питания.		
Тема 2. Основы товароведения	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> </ul>	<b>Практическая работа</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Практическая работа №6 «Зерномучные товары, изучение ассортимента»</li> <li>Практическая работа №7 «Фруктоовощные товары»</li> <li>Практическая работа № 8 «Свежие плоды. Изучение ассортимента»</li> <li>Практическая работа № 9 «Изучение ассортимента хлебных изделий»</li> <li>Практическая работа № 10 « Рыба и рыбные продукты, изучение ассортимента»</li> <li>Практическая работа № 11 « Вкусовые продукты. Изучение ассортимента»</li> <li>Практическая работа № 12 « Крахмал, сахар, мед. Изучение ассортимента»</li> <li>Практическая работа № 13 « Кондитерские изделия. Изучение ассортимента»</li> </ol>

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
					<p>9. Практическая работа №14 «Алкогольная продукция»</p> <p>10. Практическая работа № 15 «Изучение ассортимента мясных товаров»</p>
				<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студентов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Используя ресурсы сети Интернет, найти информацию о состоянии продовольственного рынка зерновых культур молочной и мясной продукции, продуктов переработки рыбы и яиц, подготовить сообщение.</li> <li>Систематическая проработка конспектов.</li> <li>Систематический анализ дополнительной литературы</li> <li>Написание докладов и рефератов по пройденному материалу: «Основы товароведения»</li> <li>Просмотр фильмов по товароведению пищевых продуктов</li> <li>Изучение стандартов и ГОСТов на продукты питания</li> </ol>
				<b>Контрольная работа</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Контрольная работа № 5 по теме: «Классификация продовольственных товаров»</li> <li>Контрольная работа № 6 по теме: «Ассортимент и характеристика</li> </ol>

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
					<p>основных видов продовольственных товаров. Зерномучные товары»</p> <p>3. Контрольная работа № 7 по теме: «Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. Хлебобулочные и мучные изделия»</p> <p>4. Контрольная работа № 8 по теме: «Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. Овощные товары»</p>
Зачет					



**Перечень заданий для проведения практических работ  
по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»**

1. Практическая работа №1 «Расшифровка маркировки пищевых продуктов»
2. Практическая работа №2 «Определение пищевой ценности различных продуктов питания»
3. Практическая работа №3 «Составление меню для различных возрастных групп с учетом суточного расхода энергии человека»
4. Практическая работа №4 «Составление правил рационального сбалансированного питания»
5. Практическая работа №5 «Составление меню для диетического питания. Диеты 1-15»
6. Практическая работа №6 «Зерномучные товары, изучение ассортимента»
7. Практическая работа №7 «Плодоовощные товары»
8. Практическая работа № 8 «Свежие плоды. Изучение ассортимента»
9. Практическая работа № 9 «Изучение ассортимента хлебных изделий»
10. Практическая работа № 10« Рыба и рыбные продукты, изучение ассортимента»
11. Практическая работа № 11 « Вкусовые продукты. Изучение ассортимента»



12. Практическая работа № 12 « Крахмал, сахар, мед. Изучение ассортимента»
  
13. Практическая работа № 13 « Кондитерские изделия. Изучение ассортимента»
  
14. Практическая работа №14 «Алкогольная продукция»
  
15. Практическая работа № 15 «Изучение ассортимента мясных товаров»



### Вопросы для самоподготовки к устному/письменному опросу

1. История и эволюция питания человека
2. Значение питания в жизни человека
3. Основы физиологии питания
4. Концепция государственной политики в области здорового питания
5. Физиологические системы, связанные с функцией питания
6. Строение и функции пищеварительной системы человека
7. Сущность пищеварения
8. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ
9. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека
10. Физико-химические особенности воды и ее функции для живых организмов
  
11. Гигиенические требования к питьевой воде
12. Энергетический обмен и питание
13. Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. Методы оценки качества белков
14. Классификация и свойства углеводов
15. Классификация жиров. Значение насыщенных и ненасыщенных жирных кислот для здоровья человека
16. Классификация витаминов. Краткая характеристика их функций
17. Витаминная недостаточность организма, ее разновидности и причины
18. Классификация минеральных веществ и их физиологические функции
19. Пищевая ценность основных продуктов животного происхождения
20. Пищевая ценность основных продуктов растительного происхождения
21. Принципы построения пищевых рационов и критерии их оценки
22. Физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ

23. 23. Характеристика некоторых диет (голодание, вегетарианство, раздельное питание и др.)
24. Гигиеническая оценка различных приемов кулинарной обработки пищи
25. Природные токсические компоненты пищевых продуктов
26. Краткая характеристика основных загрязнителей пищевых продуктов химического и биологического происхождения
27. Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, используемых в технологических целях
28. Требования безопасности к технологическим пищевым добавкам
29. Функциональные продукты питания
30. Пищевой статус организма
31. Лечебное (диетическое) питание
32. Система диет в лечебном питании
33. Лечебно-профилактическое питание
34. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
35. Значение питания в профилактике различных заболеваний



## ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ПО ПРЕДМЕТУ

1. Отрасль науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда?
  - a) Санитария
  - b) Гигиена труда
  - c) Физиология питания
2. Обмен веществ, это:
  - a) Процесс диссимиляции
  - b) Процесс ассимиляции
  - c) Процесс диссимиляции и ассимиляции идущий одновременно
3. К какой группе по энергетическим затратам относится труд поваров, кондитеров и официантов?
  - a) 1
  - b) 2
  - c) 3
4. Какие основные группы питательных веществ должны входить в питание
  - a) Белки, жиры
  - b) Витамины, углеводы, минеральные вещества
  - c) Белки, жиры, витамины, углеводы, минеральные вещества
5. Раскройте термин- энергетическая ценность продукта\_\_\_\_\_
6. Какие правила следует соблюдать для повышения защитных свойств организма?
  - a) Оптимальный режим труда и отдыха
  - b) Рациональное, сбалансированное питание



- c) Оптимальный двигательный режим
  - d) Закаливание
  - e) Правила личной гигиены
7. Какой белок относится к полноценным\_\_\_\_\_
8. Какие правила нужно соблюдать для улучшения условий труда?
- a) Режим труда
  - b) Механизация труда
  - c) Температурный режим
  - d) Профилактика простудных заболеваний
  - e) Следить за уровнем производственного шума
9. Какая диета назначается при заболеваниях двенадцатиперстной кишки\_\_\_\_\_
10. Какие типы щажения используют в лечебном питании?
- a) Механическое
  - b) Химическое
  - c) Термическое
11. Как называется механическое или тепловое повреждение ткани человека на производстве?
- a) Ранение
  - b) Производственная травма
  - c) Ожог
12. Как называется пища использованная организмом для пластического и энергетического обмена\_\_\_\_\_
13. Какие правила следует соблюдать для избежания травматизма на предприятиях общественного питания?(привести не менее 4 пунктов).
14. Перечислите все отделы пищеварительного тракта в процессе продвижения пищевого комка\_\_\_\_\_
15. Какое механическое повреждение тканей человека, в виде кровотечения самое опасное:
- a) Артериальное кровотечение

- b) Капиллярное кровотечение
  - c) Венозное кровотечение
16. Первая помощь при поражении электрическим током включает в себя:
- a) Искусственное дыхание
  - b) Вызов «Скорой помощи»
  - c) Наложение жгута
  - d) Вынести на свежий воздух
17. Первая помощь при ожогах включает в себя:
- a) Охладить водопроводной водой
  - b) Наложить стерильную повязку
  - c) Вызов «Скорой помощи»
  - d) Налить сладкого чая
18. Перечислите функции белка в организме (не менее 4 пунктов) \_\_\_\_\_
19. Какие привычки относятся к вредным:
- a) Курение
  - b) Алкоголизм
  - c) Употребление наркотических веществ
  - d) Токсикомания
20. Перечислите правила личной гигиены работников предприятий общественного питания и торговли (не менее 4 пунктов) \_\_\_\_\_
21. Какое питание называют рациональным и сбалансированным \_\_\_\_\_
22. Какой хлеб рекомендуется при Диете №10 \_\_\_\_\_
23. Можно ли использовать нерыбные продукты моря при Диете №8 \_\_\_\_\_

24. Рассчитайте энергетическую ценность продукта содержащего 123г белка, 78г жира и 456г углеводов

---

25. Какое значение имеет пища в жизнедеятельности человека? \_\_\_\_\_

## ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

- Э/у Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Профессиональное образование).
- Э/у Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

### Дополнительные источники:

- Горохова В.И. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие. – М.: «Академия», 2012.
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования. – М.: «Академия», 2012.
- Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач.проф.образования –М.: «Академия», 2006.
- Основы стандартизации, метрологии, сертификации, Ростов-на-Дону, 2002г.
- Теплов В.И. Физиология питания: учебное пособие. – М.: Дашков и К,2012.
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – М.: Проспект, 2011

### Интернет ресурсы:

- Интернет энциклопедия «Википедия».