

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО



Ахметшина А.Д.

« 02 » 09 2025 г.

Фонд оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»

Форма обучения: очная

2025 г.

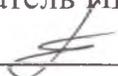
Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. N958

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 28 » августа 20 25 г.

Председатель ЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	2
2. Оценка освоения учебной дисциплины.....	4
3. Оценка образовательных достижений.....	13
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.....	14
5. Основная учебная, справочная и методическая литература.....	14

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10.11.2022г..

Фонд оценочных средств разработан на основе требований:

- ФГОС СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10.11.2022г.;

- Положения «Положение о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о фонде оценочных средств по дисциплине»;

- Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», утвержденная ГАПОУ «Мамадышский ПК».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными в ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, следующими умениями и знаниями, которые формируют общие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения Лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров направленные на формирование общих компетенций. Текущий и рубежный контроль проводят с целью оценки систематичности учебной работы обучающегося, включает в себя ряд контрольных мероприятий, реализуемых в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится с целью установления уровня и качества подготовки обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения в части требований к результатам освоения программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров и определяет:

— Полноту и прочность теоретических знаний;

— сформированность умений применять теоретические знания при решении практических задач.

Формой аттестации учебной дисциплины является зачет. Зачет проводится в виде устного опроса.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 1

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Итоговая аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК
Тема 1.1-1.4, 2.1-2.3			Дифференцированный зачет	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ОК 1- 09
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ОК 1- 09		
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ОК 1- 09		
Тема 1.3. Товароведная характеристика	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ОК 1- 09		

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Самостоятельная работа			
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.2 П.К 2.1-2.2 ОК 1- 09		
Тема 2.1. Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.2 П.К 2.1-2.2 ОК 1- 09		
Тема 2.2. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.2 П.К 2.1-2.2 ОК 1- 09		
Тема 2.3. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.2 П.К 2.1-2.2 ОК 1- 09		

2.1. Задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тесты по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания

1. Что понимается под пищевой ценностью продукта?
 - а) Энергетическая ценность
 - б) Совокупность полезных веществ и энергии
 - в) Наличие вредных примесей
 - г) Степень доступности питательных веществ
2. Какой показатель характеризует наличие белков, углеводов и жиров в продукте?
 - а) Биологическая ценность
 - б) Энергоёмкость
 - в) Калорийность
 - г) Витаминная активность
3. Какое свойство определяет степень удовлетворения потребностей организма в питательных веществах?
 - а) Безопасность
 - б) Усваиваемость
 - в) Удобство приёма
 - г) Нейтральность вкуса
4. Чем определяется биологически активная ценность продуктов?
 - а) Содержанием макроэлементов
 - б) Количеством аминокислот
 - в) Присутствием витаминов и минералов
 - г) Только наличием белка

5. Какие компоненты обеспечивают организму энергию?

- а) Вода и минералы
- б) Углеводы и белки
- с) Жиры и углеводы
- д) Все вышеперечисленные

Правильные ответы: 1.б, 2.с, 3.б, 4.с, 5.с

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

1. Основная цель оценки качества продуктов питания:

- а) Установление цены товара
- б) Подтверждение соответствия стандартам
- с) Создание рекламы
- д) Улучшение внешнего вида

2. Какие показатели определяют органолептическую оценку?

- а) Масса и объём
- б) Цвет, аромат, вкус
- с) Стоимость и доступность
- д) Регион производства

3. Метод измерения физических свойств продуктов называется:

- а) Экспериментальным
- б) Лабораторным
- с) Измерительным
- д) Экспертным

4. Причиной дефекта в хлебе является:

- а) Несоблюдение сроков хранения
- б) Неправильное замес теста
- с) Высокая влажность помещения
- д) Всё вышеуказанное верно

5. Самый распространённый дефект вареного мяса:

- а) Потеря сочности
- б) Изменение цвета
- с) Появление плесени
- д) Увеличение массы

Правильные ответы: 1.б, 2.б, 3.с, 4.д, 5.а

Тема 1.3. Хранение продовольственных товаров

1. Оптимальная температура хранения большинства охлажденных продуктов составляет:

- а) От +2°C до +6°C
- б) От -18°C до -22°C
- с) От +10°C до +15°C
- д) От +20°C до +25°C

2. Причина появления плесневых грибов на сырах при нарушении условий хранения:

- а) Повышенная влажность
- б) Солнечный свет
- с) Воздействие углекислого газа
- д) Засуха

3. Правильный режим хранения муки подразумевает поддержание относительной влажности воздуха:

- а) До 50%
- б) 60%-70%
- с) 75%-85%

д) Св. 90%

4. Главная причина быстрой порчи скоропортящихся продуктов:

- а) Отсутствие холодильников
- б) Чрезмерная сухость воздуха
- с) Заражение микроорганизмами
- д) Исключение солнечного света

5. При каком условии происходит снижение потерь веса продуктов при хранении?

- а) Постоянная низкая температура
- б) Частое проветривание склада
- с) Добавление консервантов
- д) Герметичное закрытие упаковок

Правильные ответы: 1. а, 2. а, 3. б, 4. с, 5. а

Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья

1. Основное назначение консервирования продуктов:

- а) Удлинение срока хранения
- б) Придание приятного аромата
- с) Увеличение стоимости
- д) Осветление продуктов

2. Наиболее эффективный метод стерилизации банок перед закладкой консервированных продуктов:

- а) Кипячение
- б) Мытьё водой
- с) Просушка на солнце
- д) Покрытие лаком

3. Причина образования плесени в консервированном продукте:

- а) Полная герметичность банки
- б) Недостаточно высокая температура обработки
- с) Природные ферменты продукта
- д) Незначительная доза соли

4. Какие вещества добавляют для увеличения длительности хранения рыбных консервов?

- а) Сахар
- б) Красители
- с) Антиоксиданты
- д) Молоко

5. Основной фактор, влияющий на ухудшение качества консервированных продуктов:

- а) Превышение концентрации соли
- б) Попадание кислорода внутрь ёмкости
- с) Быстрая обработка продукта
- д) Устойчивость микроорганизмов к высоким температурам

Правильные ответы: 1. а, 2. а, 3. б, 4. с, 5. б

Кейсовые задания по темам дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания

Задание:

Представьте, что вы специалист-диетолог, консультирующий клиентов по здоровому питанию. Ваш клиент обратился с просьбой разработать рацион, обеспечивающий достаточное поступление белков, жиров и углеводов, а также витаминов и микроэлементов.

Исходные данные:

Клиенту рекомендован ежедневный рацион, содержащий около 2000 ккал. Необходимо обеспечить

оптимальное соотношение макронутриентов (белки-жиры-углеводы):

- Белки: 20-30%
- Жиры: 20-30%
- Углеводы: 40-50%.

Задача: Подготовьте список продуктов, соответствующий указанному распределению калорийности, удовлетворяющих потребности клиента в белках, жирах, углеводах, витаминах и минералах. Обязательно учтите разнообразие рациона и необходимость соблюдения рекомендуемых суточных дозировок указанных элементов.

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Задание: Вы работник отдела качества крупной сети супермаркетов. Перед вами поставлена задача выявить причину жалоб покупателей на низкое качество продаваемых куриных яиц. Нужно провести исследование партии яиц, выявить нарушения и принять меры для исправления ситуации.

Исходные данные:

- Поставщик заявляет, что яйца соответствуют требованиям ГОСТ.
- Покупатели жалуются на плохую свежесть яиц, отсутствие однородности размеров и внешний вид (поврежденные скорлупы).

Задача: Разработайте план действий для проверки качества партий яиц, включая методики оценки свежести, целостности скорлупы и стандартизации размера. После диагностики представьте отчет с рекомендациями для поставщика и руководства супермаркета.

Тема 1.3. Хранение продовольственных товаров

Задание:

Вас назначили ответственным за организацию хранения большого объема продовольственных товаров (картофель, яблоки, молоко, крупы) на складе предприятия. Ваша задача — создать систему хранения, обеспечивающую минимальное повреждение продукции и максимальные сроки годности.

Исходные данные:

- Склад оборудован камерами охлаждения, системами вентиляции и отопления.
- Количество продукции постоянно меняется.
- Климат региона умеренный континентальный.

Задача:

Разработать инструкции по размещению продукции на складе, учитывать требуемые уровни температуры, влажности и освещения для каждой группы товаров. Предложите схему периодического мониторинга состояния запасов и системы ротации продукции.

Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья

Задание:

Вам поступило предложение организовать производство фруктово-ягодных джемов с сохранением максимального количества витаминов и минимальной потерей вкусового качества. Выберите наиболее подходящий метод консервирования и обсудите плюсы и минусы вашего выбора.

Исходные данные:

Необходимо рассмотреть два возможных варианта:

- Традиционный метод горячего кипячения с добавлением сахара.
- Современный вакуумный метод пастеризации с низким содержанием сахара.

Задача:

Сделайте детальный сравнительный анализ обоих вариантов, обращая внимание на:

- Возможность долгосрочного хранения.
- Потери витаминов и антиоксидантов.
- Экономические затраты и эффективность производства.
- Качество конечного продукта.

Ответы к кейсовым заданиям

Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания

Задача:

Рекомендуемый перечень продуктов и распределение макронутриентов для обеспечения ежедневного поступления около 2000 ккал.

Рацион:

- Завтрак: Овсянка на молоке с ягодами, яйцо вкрутую, ломтик сыра.
- Перекус: Горсть орехов и яблоко.
- Обед: Куриная грудка гриль, салат из зелени и авокадо, кусочек цельнозернового хлеба.
- Ужин: Рыба на пару, брокколи, небольшая порция коричневого риса.

Распределение макронутриентов: Белки: примерно 25%, Жиры: примерно 25%, Углеводы: примерно 50%.

Дополнительно обеспечены витаминами группы В, витамином С, кальцием, железом и магнием.

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

План действий по проверке качества яиц:

1. Оценка свежести методом погружения яиц в воду (старые яйца всплывут).
2. Проверка целостности скорлупы путем простукивания каждого яйца.
3. Стандартизация размеров яиц путём сортировки вручную или автоматическими устройствами.
4. Предоставление рекомендаций поставщику о соблюдении стандартов упаковки и транспортировки.

Отчет:

Был проведен тщательный осмотр партии яиц. Установлено нарушение гигиенических условий хранения, неправильное обращение с продукцией и недостаточный контроль качества при отгрузке. Рекомендовано ужесточить требования к процессу отбора и отправки продукции поставщиком.

Тема 1.3. Хранение продовольственных товаров

Инструкция по организации хранения:

- Картофель: Температура хранения +4...+6 °С, влажность 85-90%; избегать прямого попадания солнечных лучей.
- Яблоки: Холодильная камера с температурой +1...+3 °С, вентиляция должна обеспечивать циркуляцию воздуха.
- Молоко: Охлаждаемая зона, постоянная температура +2...+4 °С, герметичная тара, защита от посторонних запахов.
- Крупы: Сухое помещение с низкой влажностью (<60%), закрытые контейнеры, защищённые от насекомых и грызунов.

Система мониторинга:

Регулярный замер температуры и влажности, еженедельная инвентаризация остатков продукции, строгая система ротации («первый пришел — первый ушел»).

Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья

Анализ методов консервирования:

Традиционный метод:

- Плюс: простота исполнения, экономичность.
- Минус: значительная потеря витаминов, риск перегрева и разрушения натуральных качеств продукта.

Современный вакуумный метод:

- Плюс: минимум разрушений витаминов и антиоксидантов, высокое качество конечной продукции.
- Минус: дороговизна оборудования, сложность производственного процесса.

Заключение:

Наиболее предпочтителен современный вакуумный метод пастеризации, поскольку он сохраняет больше полезных веществ и обеспечивает длительный срок хранения без значительных потерь качества. Однако для внедрения потребуется дополнительная подготовка персонала и инвестиции в оборудование.

Темы рефератов по темам дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Биохимические основы расчета пищевой ценности продуктов.
2. Факторы, влияющие на потерю пищевой ценности продуктов при переработке и хранении.
3. Особенности влияния тепловой обработки на пищевую ценность различных категорий продуктов.
4. Методики оценки пищевой ценности готовых блюд и их значение для здоровья населения.
5. Проблемы и перспективы повышения пищевой ценности отечественной продукции.
6. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов: достоинства и ограничения.
7. Физиолого-биохимические аспекты оценки качества продовольственных товаров
8. Современные инструментальные методы контроля качества продуктов питания.
9. Использование нормативной документации при проведении оценки качества продуктов
10. Актуальность внедрения инновационных подходов к контролю качества продовольственных товаров.
11. Химические и микробиологические изменения продуктов при несоблюдении условий хранения.
12. Организация современной системы управления качеством хранения продуктов на предприятии.
13. Влияние климатических условий регионов России на организацию хранения продуктов питания.
14. Исторические и современные методы консервирования продуктов питания: сравнение эффективности и безопасности.
15. Применение вакуумной упаковки и газообразных смесей для продления срока годности продуктов.
16. Новые разработки в технологиях консервирования: криоконсервация, сушка и ферментирование продуктов.

Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Раскройте понятие «товароведение продовольственных товаров». Какие задачи решает эта дисциплина?
2. Перечислите общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Какие существуют нормативные документы, регулирующие вопросы качества и безопасности продуктов питания?
4. В чём заключается главная роль специалиста-товароведа в обеспечении безопасности и качества продукции?
5. Дайте определение пищевой ценности продукта. Перечислите её ключевые составляющие.
6. Какие факторы влияют на пищевую ценность продуктов?
7. Как рассчитывается энергетическая ценность продукта?
8. Какие группы пищевых продуктов являются основными источниками белка, жиров и углеводов?
9. Какова роль витаминов и минеральных веществ в организме человека?
10. Какие бывают методы оценки качества продуктов питания?
11. Как проводят органолептическую оценку продуктов? Приведите примеры.
12. Перечислите основные физические и химические показатели качества продуктов.
13. Какие показатели определяют качественные характеристики хлебобулочной продукции?
14. Какие проблемы возникают при определении качества свежих овощей и фруктов?
15. Какие факторы оказывают наибольшее влияние на сохранность продуктов питания?
16. Чем различаются условия хранения скоропортящихся и долгохранящихся продуктов?
17. Какие требования предъявляются к температуре и влажности при хранении различных типов продуктов?
18. Что понимают под естественным уменьшением массы продуктов при хранении?
19. Какие меры применяются для защиты продуктов от повреждений насекомыми и грызунами?
20. Зачем применяется консервирование продуктов питания?
21. Какие существуют традиционные и современные методы консервирования?
22. Чем отличается стерилизация от пастеризации продуктов?
23. Какие вещества используют в качестве консервантов и зачем?
24. Приведите примеры распространенных нарушений в процессе консервирования и их последствия.

3. ОЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ

На теоретические вопросы необходимо дать ответы.

Оценка «5» ставится в том случае, если ответы на вопросы полные и правильные.

Оценка «4» ставится в том случае, если ответы на вопросы содержат неточности или недостаточно полные.

Оценка «3» ставится в том случае, если в ответах содержатся грубые ошибки.

Оценка «2» ставится в том случае, ответы на вопросы даны неверные.

4. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К АТТЕСТАЦИИ

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- рабочие столы;
- весы;
- комплект посуды;
- термометр;
- комплект столовых приборов;
- муляжи продуктов.
- упаковочный материал.

Информационные источники:

- лекции;
- интернет;
- справочная литература;
- учебник.

5. ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ, СПРАВОЧНАЯ И МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К АТТЕСТАЦИИ

Основные источники:

1.Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для начального профессионального образования / Э.П.Королькова. - М.: Издательский центр Академия, 2018 г. – 272с.

2.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для для нач.проф. образования/ И.В.Муравина. – 3-е изд.. стер. - М. : Издательский центр Академия, 2018 г. – 224 с.

4.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров : рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф.образования/ С.Н.никифорова, С.А. Прокофьева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2010 г. - 96с.

5.Новиков А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. Образования – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2018 г. –480с.

Печатные издания:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-

01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Электронные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. 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>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. 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/

Дополнительные источники:

1. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2017. – 816 с.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2018
3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2019. – 448 с.

