

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2023 г.

Рассмотрена на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель С Салимгараева Е.Н.

Утверждаю  
Заместитель директора по УР  
И Степанова И.В.  
«18» 04 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Товароведение продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Разработчики: Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	24

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» реализуется в форме практической подготовки и предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

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

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;

– использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

**уметь:**

– распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

– определять качество сырья и готовой продукции;

– осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

– пользоваться нормативной документацией.

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на

государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:**

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1-1.4	Организовывать и ввести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 2.1-2.8	Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1-3.7	Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1-4.6	Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1-5.6	Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1-6.4	Организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются личностные результаты:**

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей,

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Всего учебной нагрузки:</b>	120
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	114
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	-
практические занятия	54
самостоятельная работа обучающихся	6
Практическая подготовка	54
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ЧАСТЬ.</b>		12	
<b>Тема: 1.1. Теоретические основы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Общая характеристика учебной дисциплины, цели и задачи. Продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
	Классификация продовольственных товаров по биологической, торговой и учебной классификации.		
	2 Ассортимент продовольственных товаров.		
	Химический состав продовольственных товаров. Вещества химического состава, их характеристика.	8	2
	3 Качество продовольственных товаров: потребительские свойства, показатели качества, контроль качества товарной партии, понятие проба, выборка.		
	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров в Российской Федерации.		
	4 Маркировка продовольственных товаров.		
	Штриховое кодирование продовольственных товаров.		
	5 Основы хранения продовольственных товаров, условия и режим хранения.		
	Консервирование продовольственных товаров		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1 Упражнения по определению калорийности различных видов пищевых продуктов		
	2 Определение относительной влажности воздуха в помещениях при помощи психрометра. Ознакомление с различными видами стандартов и прейскурантов цен, их построение и содержание.		

	3 Экскурсия на торговое предприятие для ознакомления условий хранения продовольственных товаров, сертификатами на продукцию. Экскурсия в магазин «Шифа» для ознакомления с маркировкой и штриховым кодированием продовольственных товаров.			
<b>РАЗДЕЛ 2 КЛАССИФИКАЦИЯ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>		<b>102</b>		
<b>Тема 2.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Зерновые культуры. Крупы. Основные виды и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность круп.	6	2
		Мука. Производство муки. Основные виды и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность муки. Упаковка, хранение и транспортирование муки.		
	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.		
		Булочные и сдобные изделия. Требования к качеству хлебобулочных изделий.		
	3.	Бараночные изделия. Ассортимент. Требования к качеству, хранение и срок реализации бараночных изделий.		
		Сухарные и прочие изделия пониженной влажности. Требования к качеству сухарей, соломки, хлебных.		
	4.	Макаронные изделия: типы, подтипы и виды. Дрожжи. Упаковка, хранение и транспортирование макаронных изделий и дрожжей палочек и хрустящих хлебцев.		
		Дефекты и правила хранения.		
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки. Общие и специфические показатели качества зерна и продуктов его переработки. Распознавание отдельных видов муки и макаронных изделий. Определение дефектов хлебобулочных изделий.	4		
2.	Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Распознавание пищевых концентратов и органолептическая оценка их качества по стандарту. Работа с прейскурантом			
3.	Органолептическая оценка бараночных изделий, сухарей, соломки, хлебных палочек и хрустящих хлебцев.			

<b>Тема 2.2.</b> <b>Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Сахар. Виды и ассортимент сахара. Заменители сахара. Упаковка, маркировка и хранение сахара. Крахмал. Крахмалопродукты. Требования к качеству, упаковка, хранение крахмала и саго.		
	2	Мед. Виды меда. Упаковка, маркировка и хранение меда. Кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение кондитерских изделий		
	3	Карамель. Производство карамели. Классификация и ассортимент. Требования к качеству карамели. Упаковка, маркировка, хранение карамели. Мармелад. Ассортимент. Упаковка и хранение фруктово-ягодных кондитерских изделий		
	4	Шоколад и какао-порошок. Классификация шоколада. Требования к качеству шоколада и какао-порошка. Конфетные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение конфетных изделий		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Изучение ассортимента сахара и меда. Органолептическая оценка их качества по стандарту		
	2.	Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	3.	Распознавание ассортимента карамели, шоколадно-конфетных изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	4.	Распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных и органолептическая оценка их качества по стандарту		
5.	Распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, халвы и органолептическая оценка их качества по стандарту			
6.	Распознавание ассортимента конфет, глазированных шоколадом. Органолептическая оценка их качества по стандарту			
<b>Тема 2.3.</b> <b>Флодоовощные товары и грибы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	2
	1	Классификация плодoв и овощей. Свежие овощи. Клубнеплоды и корнеплоды. Упаковка и хранение корнеплодов.		

	2	Капустные и луковые овощи. Упаковка и хранение капустных и луковых овощей		
	3	Салатно-шпинатные овощи. Десертные и пряные овощи. Требования к качеству салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей. Упаковка и хранение.		
	4	Плодовые овощи: тыквенные, томатные овощи. Упаковка и хранение плодовых овощей		
	5	Семечковые плоды. Требование к качеству. Упаковка и хранение семечковых плодов		
	6	Косточковые плоды. Требование к качеству. Упаковка и хранение косточковых плодов		
	7	Субтропические и тропические плоды. Упаковка, транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов		
	8	Ягоды. Классификация по строению плода. Переработанные овощи и плоды. Консервы овощные и плодово-ягодные. Упаковка, транспортирование и хранение ягод, переработанных овощей и плодов, консервов овощных и плодово-ягодных		
	9	Грибы. Сушеные овощи и плоды. Быстрозамороженные овощи и плоды. Требование к качеству. Упаковка грибов, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Распознавание видов свежих овощей и их помологических сортов, определение качества по стандарту.	6	
	2	Распознавание видов свежих овощей и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	3	Распознавание видов свежих плодов и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	4	Распознавание видов свежих плодов и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	5	Распознавание субтропических и тропических плодов, определение качества по стандарту		
	6	Изучение ассортимента ягод, переработанных овощей, плодов и грибов, распознавание способов их переработки и определение качества органолептическим методом в соответствии с требованиями ГОСТов		
	7	Изучение ассортимента плодоовощных товаров и определение качества органолептическим методом в соответствии с требованиями ГОСТов		
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	

<b>Вкусовые товары</b>	1	Чай и чайные напитки. Требования к упаковке и качеству чая. Особенности маркировки. Транспортирование и хранения чая и чайных напитков.		2
	2	Кофе и кофейные напитки. Требования к упаковке и качеству кофе. Хранение.		
	3	Пряности. Классификация групп. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование, хранение		
	4	Приправы и соусы. Поваренная соль и пищевые кислоты. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование, хранение приправ, соусов, соли и пищевых кислот		
	5	Алкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Требования к качеству алкогольных и безалкогольных напитков. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и правила реализации напитков		
	<b>Практические занятия</b>			
1	Изучение ассортимента чая и чайных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту.	6		
2	Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту.			
3	Изучение пряностей и приправ. Органолептическая оценка их качества по стандарту.			
4	Изучение ассортимента соусов, поваренной соли и пищевых кислот. Органолептическая оценка их качества по стандарту.			
5	Изучение ассортимента алкогольных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту, проверка акцизных марок и сертификатов. Изучение ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков и органолептическая оценка их качества.			
6	Изучение ассортимента виноградных, натуральных, специальных сухих, крепких, ароматизированных, игристых, газированных вин. Ознакомление с сертификатами на продукцию.			
<b>Тема 2.5. Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	1
	1	Молоко и молочный напиток. Сливки. Молочные десерты. Требования к упаковке и качеству молока, сливок, молочных десертов.		
	2	Кисломолочные продукты и напитки. Сметана. Требования к упаковке и качеству кисломолочных продуктов и напитков, сметаны.		
	3	Творог и творожные изделия. Мороженое. Требования к упаковке и качеству творога, творожных изделий, мороженого		

	4	Молочные консервы. Сгущенные молочные консервы. Требования к упаковке и качеству молочных консервов. Маркировка металлических банок со сгущенными молочными консервами		
	5	Сыры. Классификация сыров. Технология производства полутвердых сыров. Особенности маркировки полутвердых сыров. Мягкие сыры. Рассольные сыры.		
	6	Масло коровье. Сливочное и топленое масло. Показатели качества коровьего масла. Упаковка и хранение масла коровьего. Требования к качеству сыров. Упаковка и хранение сыров.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Распознавание отдельных видов молока, сливок, молочных десертов и органолептическая оценка их качества	8	
	2	Распознавание отдельных видов кисломолочных продуктов и напитков, сметаны и органолептическая оценка их качества		
	3	Распознавание отдельных видов творога и творожных изделий, мороженого и органолептическая оценка их качества		
	4	Распознавание отдельных видов молочных консервов и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	5	Распознавание отдельных видов сыров и органолептическая оценка их качества по стандарту. Изучение правил маркировки сыров		
	6	Распознавание отдельных видов масла коровьего, йогуртов и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	7	Распознавание отдельных видов сыров: сыра «Рокфор», «Дор-Блю», «Сэнт-Агюр», «Бри» «Камамбер», «Зеленый», «Голубой», «Эдам», «Маасдам». «Чеддер», «Гауда» Моцарелла», «Домиати», «Фета», «Сулугуни», «Слоистый» и органолептическая оценка их качества по стандарту.		
<b>Тема 2.6. Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	2
	1.	Мясо. Классификация мяса. Разделка туш для розничной торговли.		
	2.	Клеймение туш и показатели упитанности. Качество и хранение мяса.		
	3.	Субпродукты. Требования к качеству и хранение субпродуктов.		
	4.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация мяса птицы.		

	5.	Требования к качеству тушек, дефекты тушек. Упаковка, маркировка и хранение домашней птицы и пернатой дичи.		
	6.	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Классификация. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка хранение.		
	7.	Колбасные изделия. Классификация групп. Вареные колбасы. Требования к качеству колбасных изделий. Упаковка, маркировка и хранение колбас		
	8.	Полукопченые, сырокопченые, варено-копченые колбасы Требования к качеству колбасных изделий. Упаковка, маркировка, хранение колбас.		
	9.	Продукты из мяса. Классификация и ассортимент.		
	10.	Требования к качеству мясокопченостей. Упаковка, маркировка, хранение мясокопченостей		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Определение категории упитанности туш. Полутуш и четвертин различных видов убойных животных по клеймам и основным показателям (степени развития мышечной ткани и выступления костей скелета подкожных жировых отложений)		
	2	Распознавание отдельных видов мясных полуфабрикатов, мясных субпродуктов, мяса птицы и пернатой дичи и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	3	Распознавание ассортимента вареных колбасных изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту	8	
	4	Распознавание ассортимента полукопченых и копченых колбас и органолептическая оценка качества по стандарту		
	5	Распознавание ассортимента мясокопченостей, мясной желатиновой продукции и органолептическая оценка качества по стандарту		
	6	Изучение маркировки на металлических банок мясных консервов		
	7	Распознавание ассортимента мясных товаров и органолептическая оценка качества мясных товаров по стандарту		
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Рыба и рыбные товары</b>	1.	Виды разделки рыб. Живая рыба. Требования к качеству живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, транспортирование, хранение.	8	2
	2.	Рыбное филе. Солёные гастрономические товары.		

	3.	Сельди соленые. Требования к качеству рыбного филе и соленых гастрономических товаров. Упаковка, транспортирование, хранение.		
	4.	Вяленая и копченая рыба. Требования к качеству вяленой и копченой рыбы. Упаковка, транспортирование, хранение вяленой и копченой рыбы		
	5.	Балычные изделия. Требования к качеству балычных изделий. Упаковка, транспортирование и хранение балычных изделий.		
	6.	Икра рыб. Виды икры. Требования к качеству икры.		
	7.	Маркировка банок с икрой. Упаковка, транспортирование, хранение банок с икрой		
	8.	Нерыбное водное сырье. Характеристика нерыбных объектов.		
	9.	Транспортирование, правила хранения, реализация нерыбных объектов		
	10.	Рыбные консервы и пресервы. Маркировка рыбных консервов. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Упаковка, условия и сроки хранения		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Определение вида и сорта живой, охлажденной, мороженой, соленой рыбы и органолептическая оценка качества по стандарту		
2	Распознавание видов вяленой, копченой рыбы и органолептическая оценка качества по стандарту	6		
3	Распознавание балычных изделий и органолептическая оценка качества по стандарту			
4	Изучение ассортимента рыбных кулинарных изделий и нерыбного водного сырья			
5	Изучение ассортимента рыбных консервов. Определение качества консервов по внешнему виду банок			
6	Расшифровка литографических знаков на жестяно-баночных консервах			
<b>Тема 2.8. Жировые и яичные товары</b>				5
<b>Содержание учебного материала</b>				
1	Растительные масла. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение растительных масел			
2	Маргарин. Ассортимент и виды. Показатели качества. Спред. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения маргарина и спреда			
3	Майонез и майонезные соусы. Требования к упаковке и качеству майонеза и майонезного соуса. Расфасовка, хранение майонеза и соусов			
4	Яйца и яичные продукты. Классификация. Определение качества яиц. Упаковка, транспортирование и хранение яиц и яичных продуктов			

	5	Яйца и яичные продукты. Классификация. Определение качества яиц. Упаковка, транспортирование и хранение яиц и яичных продуктов		
	6	Пищевые жиры. Животные топленые и кулинарные жиры. Требования Пищевые концентраты. Соевые продукты. Требования к упаковке и качеству.		
	7	Расфасовка, транспортирование и хранение пищевых концентратов и соевых продуктов к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение жиров		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Изучение ассортимента растительных масел. Органолептическая оценка их качества по стандарту		
	2	Распознавание ассортимента маргарина, кулинарных жиров и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	3	Определение вида и категории яиц по стандарту		
	4	Распознавание отдельных видов пищевых концентратов т органолептическая оценка их качества по стандарту	6	
	5	Изучение ассортимента майонеза и майонезных соусов. Органолептическая оценка их качества по стандарту		
	6	Изучение и распознавание соевых продуктов. Органолептическая оценка их качества по стандарту		
	<b>Контрольная работа</b>			
<b>Самостоятельная работа</b>		6		
1.Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов; 2.Составить таблицу «Химический состав продовольственных товаров»; 3.Составить таблицу «Методы товароведения» 4.Оформить таблицу «Физические свойства товаров» 5.Создать презентацию: «Факторы, сохраняющие качество и количество товаров на торговом предприятии» 6. Подготовить рефераты по темам: «Колбасы высшего сорта», «Мясные копчености», «мясные консервы из колбасных и ветчинных изделий», «Колбасные хлебы», «Фаршированные колбасы», «Сырокопченые колбасы»				
<b>Всего:</b>		<b>120</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. 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/)

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 596 с.

19. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. спец. проф. Образования / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

20. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 400 с.

21. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и

технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 544 с.

22. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф.образования / Н.В. Гранаткина.–8-ое изд., исправ. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

23. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Коник – М.: Альфа-Инфра, 2019. – 416 с.

24. Муравина И. В. Основы товароведения: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.В. Муравина. 4-ое изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

25. Снегирева И.А. Практикум по товароведению и стандартизации. Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.:Академия, 2020.

26. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.: ИКУ МарТ1, 2020

27. Чеговадзе Ш.К. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Учебник для начального профессионального образования – М.: Экономика, 2019.

### **Дополнительная учебная литература**

1 Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.; Феникс, 2019.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2020. – 320 с.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2021. – 272 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	

распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Оценка результатов практической работы, экзамена
определять качество сырья и готовой продукции;	Оценка результатов практической работы, экзамена
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Оценка результатов практической работы, экзамена
пользоваться нормативной документацией	Оценка результатов практической работы, экзамена
<b>Знания:</b>	
вопросы рационального питания;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
нормативную документацию;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена

#### 4.1. Контроль и оценка результатов освоения вида профессиональной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>Организовывать и ввести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма обработки мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>- определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>- соблюдение правил организации рабочего места для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul>	<p>защита практических и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.1-2.8</p> <p>Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологии приготовления сложных и горячих супов; сложных блюд из овощей, грибов и сыра; сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- демонстрация проведения бракеража готовых супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- эстетическое оформление и отпуск супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении супов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выполнение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов в процессе приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практических и лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.1-3.7</p> <p>Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение алгоритма приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; сложных холодных соусов;</li> <li>- демонстрация приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практических и лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- тестирование</li> </ul>

	бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы; сложных холодных соусов.	
ПК 4.1-4.6 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - демонстрация приготовления сложных холодных и горячих десертов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
ПК 5.1-5.6 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соблюдение алгоритма приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении; - определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы; - соблюдение правил организации рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба; мучных и мелкоштучных кондитерских изделий;	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
ПК 6.1-6.4 Организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организовывать работу трудового коллектива; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>Личностные результаты</b>		
<b>ЛР 4</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду	понимание значимости приоритетной ценности личности человека;	<b>Текущий контроль:</b>

<p>человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей.</p> <p>Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества.</p> <p>Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни</p> <p>Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений.</p> <p>Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен.</p> <p>Стремящийся к формированию в</p>		<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

<p>сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>		
<p><b>ЛР 6</b> Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>– адекватность соблюдение и пропаганды правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; адекватность предупреждения либо преодолевания зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p>	