

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

Вз. В.П. Кузиева
« 31 » 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 31 » 08 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Примерной программы учебной дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* из примерной основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 29 » августа 2022 г.

Председатель МЦК  Малых Г.З.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 31 » 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Примерной программы учебной дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* из примерной основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 27 » августа 2021 г.

Председатель МЦК Малых Г.З. Малых Г.З.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и расширена за счет вариативной части в количестве 88 часов, с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППКРС, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей. Учебная дисциплина ОП.02 связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями, знаниями по дисциплине, элементами профессиональных, общих компетенций и личностными результатами:

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК.), личностных результатов (ЛР) воспитания, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную

ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень умений, знаний и профессиональных компетенций (ПК.)

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У.1 -проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; У2-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; У4-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	31-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 32-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 33-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; 34-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 35-виды складских помещений и требования к ним; 36-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
Умения, знания за счет вариативной части		
В результате изучения вариативной части цикла студент должен по дисциплине Товароведения продовольственных товаров		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Уметь: У5-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках; У6-определять стоимость хранения; У7-отчитываться за потери при хранении; У8-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений; У9- проводить органолептический анализ входящего сырья с	Знать: 37 -пищевые вещества и их значение для организма человека; 38 – суточную норму потребности человека в питательных веществах; 39-условия хранения продовольственных товаров. 310-классификацию и ассортимент продовольственных товаров; 311-правила приемки сырья на производство согласно требований Техрегламента и санитарных правил; 312-состав, количество членов комиссии по приемке сырья

	заполнением производственного журнала У10- проводить сравнительный анализ входящего сырья с требованиями соответствующей нормативно-технической документации	313-основные характеристики сырья различных видов; 3-14 -требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего с СР)	120
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	114
в том числе:	
теоретические занятия	54
практические занятия	56
контрольные работы(за счет часов по практическим работам)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме дифференцированного зачёта(за счет часов по практическим работам)	

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка (всего с СР)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)				Самостоятельная работа
			Всего ч	теорети ч. занятия	лпз	к/р	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>		<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	Введение	1	1	1	-	-	-
1	Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов	4	4	4	-	-	-
2	Раздел 2. Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	6	6	4	2		-
3	Раздел 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	3	3	3	-	-	-

4	Раздел 4 Товароведная характеристика зерномучных товаров	14	13	8	4	1	
5	Раздел 5 Товароведная характеристика плодоовощных товаров	14	12	4	8		2
6	Раздел 6 Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	23	21	8	11	2	2
7	Раздел 7 Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	25	25	9	15	1	
8	Раздел 8 Товароведная характеристика мясных товаров	15	13	7	6	-	2
9	Раздел 9 Товароведная характеристика рыбных товаров	14	14	6	8	-	-
10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	2	-	2		-
	итого	120	114	54	56	4	6

3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1 семестр					
Введение	1	Предмет и задачи товароведения.	1	3-11, 13 ОК 1-10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
Раздел 1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		4		
	2	1.1.Химический состав пищевых продуктов. Минеральные вещества.	1		
	3	1.2.Белки: характеристика, значение в питании.	1		
	4	1.3 Жиры: характеристика, значение в питании.	1		
	5	1.4 Углеводы: характеристика, значение в питании.	1		
Раздел 2 Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		6	У – 1, 5 3-1, 3, 14, ОК 1-10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	6	2.1 Понятие об ассортименте	1		
	7	2.2 Понятие о товарном сорте.	1		
	8	2.3 Дефекты сырья и пищевых продуктов.	1		
	9	2.4 Качество сырья и пищевых продуктов.	1		
	Тематика практических занятий		2		
	Практическое занятие № 1				
10-11	Штриховой код. Расчёт штрихового кода.	2		3	
Раздел 3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	Содержание учебного материала		3	У-2, 4, 5, 6, 7, 3 – 1, 4, 5, ОК 1-10 ПК 2.2, 2.4, ПК3.2.	2
	12	3.1 Хранение пищевых продуктов.	1		
	13	3.2 Температурный режим, свет, влажность.	1		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
продовольственных товаров				ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15 9,11, 14	
	14	3.3 Понятие товарном соседстве сырья и пищевых продуктов.	1		
Раздел 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала		13	У – 1, 2,5 З -1, 9, 10, 14 ОК 1-11 ПК 2.5, 2.6, ПК 5.2-5.4 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2,3
	15	4.1.Зерно и продукты его переработки: крупа.	1		
	16	4.2. Зерно и продукты его переработки: макаронные изделия.	1		
	17	4.3 Мука: виды, отличительные особенности.	1		
	18	4.4. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров.	1		
	19	4.5.Хлеб и хлебобулочные изделия: производства хлеба	1		
	20	4.6. Хлебобулочные изделия: основное и вспомогательное сырье хлебопечении	1		
	21	4.7. Ассортимент хлебобулочных изделий	1		
	22	4.8. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	1		
	Тематика практических занятий		6		
	23-24	Практическое занятие № 2. Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий	2		
	25-26	Практическое занятие №3. Расшифровка маркировки макаронных и хлебобулочных изделий	2		
	27	Контрольная работа	1		
					3

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 5. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		12	У – 1, 2, 5, 6,7 3 -1, 9, 10, 13, 4,5,14 ОК 1-11 ПК 1.2, 2.5 ПК3.2-3.4, ПК4.4. ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	28	5.1. Ассортимент свежих и переработанных овощей товароведная характеристика	1		
	29	5.2. Ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика	1		
	30	5.3 Допускаемые отклонения, градации качества ассортимент свежих и переработанных овощей и плодов,	1		
	31	5.4 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей и плодов	1		
	Тематика практических занятий		8		
	32-33	Практическое занятие № 4. Идентификация ассортимента и оценка качества плодовых товаров	2		
	34-35	Практическое занятие № 5 Идентификация ассортимента и оценка качества овощных товаров	2		
	36-37	Практическое занятие № 6. Расчёт нормируемыхпотерь плодоовощных товаров при хранении	2		
	38-39	Практическое занятие № 7. Определение стоимости хранения свежих плодов и овощей	2		
	Самостоятельная работа студентов (внеаудиторная)		2		
	Самостоятельная работа № 1. Создать и подготовить к защите презентации по темам «Ассортимент и качество свежих и переработанных грибов», «Ассортимент и качество свежих и переработанных ягод»		2		
Раздел 6. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		21	У – 1, 2, 3, 4, 8, 10 3 – 1, 3, 6, 13,	
	40	6.1. Классификация вкусовых продуктов.	1		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
сахаристых и вкусовых продуктов	41	6.2 Товароведная характеристика чая, кофе.	1	ОК 1-11 ПК 3.2 ПК 4.2-4.5 ПК 5.4-5.5 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	42	6.3. Товароведная характеристика пряностей и приправ.	1		
	43	6.4 Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров.	1		
	44-45	Практическое занятие № 8. Органолептическая оценка качества чая и пряностей.	2		
	46-47	Практическое занятие № 9 Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений	2		
	48-49	Практическое занятие № 10. Идентификация видов бакалейных и кондитерских товаров	2		
	50-51	Контрольная работа Итого 51ч	2		
	2 семестр				
	52	6.5. Характеристика алкогольных напитков.	1	У – 1, 2, 3, 4, 8, 10 З – 1, 3, 6, 13, ОК 1-11 ПК 3.2 ПК 4.2-4.5 ПК 5.4-5.5	2
	53	6.6. Виноградные вина: классификация и ассортимент, оценка качества.	1		
	54	6.7 Безалкогольные напитки: классификация и ассортимент, оценка качества	1		
	55	6.8 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	1		
				3	

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
	Тематика практических занятий			ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	
	56-57	Практическое занятие № 11. Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу	2		
	58-59	Практическое занятие № 12. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2		
	60	Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка качества меда	1		
	Самостоятельная работа студентов (внеаудиторная)		2		
	Самостоятельная работа № 2. Составить альбомы по темам «Характеристика сахара: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика мёда: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика кондитерских товаров: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества» «Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации кондитерских товаров», «Виды потерь бакалейных и кондитерских товаров»		2		
Раздел 7. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	Содержание учебного материала		25	У – 1, 2, 4, 5, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11,14 ОК 1-11 ПК 2.6, ПК 3.2-3.4,	2
	61	7.1 Молоко: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1		
	62	7.2 Молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1		
	63	7.3 Требования к качеству молока и молочных продуктов	1		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	
	64	7.4 Условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению.	1	ПК 4.2, 4.3, ПК 5.2, 5.4. ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	3	
	65	7.5.Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц.	1			
	66	7.6 Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Пищевые дефекты. Виды потерь при хранении яиц	1			
	67	7.7 Характеристика растительных жиров	1			
	68	7.8 Характеристика животных жиров	1			
	69	7.9 Показатели качества и изменения, происходящие в жирах при хранении. Пищевые дефекты.	1		3	
Тематика практических занятий			16			
	70-71	Практическое занятие № 14. Идентификация видов молочных товаров	2			У – 1, 2, 4, 5, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11,14
	72-73	Практическое занятие № 15. Органолептическая оценка качества молока коровьего	2			
	74-75	Практическое занятие № 16. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов	2			
	76-77	Практическое занятие № 17. Идентификация видов яичных товаров	2			
	78-79	Практическое занятие № 18. Органолептическая оценка качества яиц куриных свежих	2			
	80-81	Практическое занятие № 19. Идентификация видов жировых товаров	2			
	82-83	Практическое занятие № 20. Органолептическая оценка качества сыров твёрдых сычужных	2			

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	
	84	Практическое занятие № 21 Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений	1			
	85	Контрольная работа	1			
Раздел 8. Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала		13	У – 1, 2, 4, 5, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11. ПК 1-11 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2	
	86	8.1.Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение.	1			
	87	8.1.Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение.	1			
	88	8.2 Требования к качеству к мясу убойных животных	1			
	89	8.3 Условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация	1			
	90	8.3 Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1			
	91	8.4 Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению	1			
	92	8.5 Мясокопчености: ассортимент, характеристика, требования к качеству.	1			
	Тематика практических занятий					6
	93-94	Практическое занятие № 22. Органолептическая оценка качества	2			

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
		мяса птицы			
	95-96	Практическое занятие № 23. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки	2	У – 1, 2, 4, 5, 7, 9 З - 1, 4, 6, 10, 13, 11.	3
	97-98	Практическое занятие № 24. Расчёт нормируемых потерь мясных товаров при хранении, составление актов	2	ПК 1.2-1.4	
		Самостоятельная работа студента (внеаудиторная)	2	ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	
		Самостоятельная работа № 3. Составить опорные конспекты по темам «Характеристика мясных копчёностей: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика колбасных изделий: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика мясных консервов: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Мясо кроликов: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Мясо кроликов: пищевая ценность, ассортимент, признаки свежести», «Условия и сроки хранения мясных товаров»	2		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	Содержание учебного материала		14	У – 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 З - 1, 4, 6, 10, 13, 11,14 ОК 1-11 ПК 1.2-1.3 ПК 2.2, 2.7 ПК 3.3-3.5 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	99	9.1.Рыба: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента.	1		
	100	9.1.Рыба: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента.	1		
	101	9.2 Требования к качеству свежей и замороженной рыбы	1		
	102	9.3 Условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация.	1		
	103	9.4 Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента.	1		
	104	9.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Виды потерь при хранении	1		
	Тематика практических занятий		8		3
	105-106	Практическое занятие № 25. Органолептическая оценка качества свежей рыбы	2		
	107-108	Практическое занятие № 26. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы	2		
	109-110	Практическое занятие № 27. Расчёт стоимости хранения рыбных товаров, расшифровка маркировки и расчёт потерь при хранении	2		
	111-112	Практическое занятие № 28 Органолептическая оценка качества консервов, расшифровка маркировки	2		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З., элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
<i>Дифференцированный зачет</i>	113-114		2		
<i>Всего</i> (в том числе самостоятельная работа 6 ч)			120		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета: стол письменный – 15, стул стандарт – 31, доска ученическая – 1, шкаф – 4, моноблок – 1, доска интерактивная – 1, проектор - 1.

Технические средства обучения: - компьютеры, интерактивная доска, документ камера, проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы:

4.2.1 Основные источники

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с.

4.2.2. Дополнительные источники

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с.

2. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с.

4.2.3 Электронные ресурсы

Нормативные документы

3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (ред. от 19.07.2011).

4. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. № 212-ФЗ, от 30.12.2001г. № 196-ФЗ, от 22.08.2004г. № 122-ФЗ, от 21.12.2009г. № 171-ФЗ, 18.07.2011 г.

5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

6. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

7. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

4.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: плакаты, натуральные образцы, тематические альбомы по товарным группам.

Аудиовизуальные пособия: видеофильмы по товарным группам, фотоальбомы по товарным группам.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ**

Результаты обучения: умения и знания,	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умеет:		
У1-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;	Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества	оценка результатов выполнения практических работ №7, №8, №10, №11, №13, №14, №16, №18, №20, №21, №23, №24, №26.
У2-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; У6(вар)-определять стоимость хранения; У7(вар)-отчитываться за потери при хранении;	Демонстрирует умения по определению факторов, влияющих по сохранность продовольственных товаров, товарных потерь, выявляет причины их возникновения, и принимает меры по их снижению. Осуществляет расчеты по определению стоимости хранения. Пользуется табличными данными по естественной убыли товаров, составляет документы по списанию товаров	Оценка результатов выполнения практических работ №2, №4, №5, №6, №7, №9, №12, №15, №17.
У5(вар)-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;	Оценивает качество упаковки. Проводит расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки	Оценка результатов выполнения практических работ №1, №3, №19, №21, №26
У8(вар)-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений; У3-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; У4-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Демонстрирует навыки расчета площади, вместимости складских помещений, составляет заявки на поставку товара Ориентируется в нормативных правовых документах, работает со стандартами и другими нормативными документами, сертификатами и декларациями, осуществляет контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов Осуществляет контроль за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.	оценка результатов выполнения практической работы №19
У-9(вар)- проводить органолептический анализ входящего сырья с заполнением производственного журнала	Демонстрирует навыки по органолептической оценке качества товара, заполняет бракеражный журнал	оценка результатов выполнения практических работ №8, №12, №13, №15, №18, №20, №22, №25, №26, №28.
У-10(вар) - проводить сравнительный анализ	Критически оценивает качество продукции, делает	оценка результатов выполнения

Результаты обучения: умения и знания,	Критерии оценки	Формы и методы оценки
входящего сырья с требованиями соответствующей нормативно-технической документации	соответствующие выводы.	практических работ №2, №4, №5, №10, №11, №14, №17, №19, №23.
Знает:		
3.1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 3-10 (вар.) классификацию и ассортимент продовольственных товаров; 3-13 (вар) -основные характеристики сырья различных видов	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Знает товароведную характеристику конкретных товаров. Определяет количественные и качественные характеристики единичных экземпляров и товарных партий Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности Знает качественные характеристики отдельных видов сырья по различным товароведным группам	Устный опрос, тестирование, контрольная работа Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, №2, №3, №4 Оценка результатов выполнения практической работы №2, №4, №2, №3, №4, №8, №9, №12, №15, №17.
314-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);	Знает требования предъявляемые к маркировке, информацию необходимую на ярлыках	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №1, №3, №19, №21, №26
32- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Ориентируется в нормативных документах: стандартах, сертификатах и декларациях	Устный опрос, контрольная работа
33- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Знает методы определения качества органолептическим и лабораторным методами	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №7, №10, №11, №13, №14, №16, №18, №20, №21, №23, №24, №26.
34- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Проводит оценку факторов, влияющих по сохранность продовольственных товаров.	Устный опрос
35- виды складских помещений и требования к ним;	Знает классификацию складских помещений, предъявляемые требования	Устный опрос, тестирование.

Результаты обучения: умения и знания,	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>З6(вар)- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>З-9(вар.)-условия хранения продовольственных товаров</p> <p>З-11 (вар) правила приемки сырья на производство согласно требований Техрегламента и санитарных правил</p>	<p>Демонстрирует знания по видам документации для заказа товаров, сырья.</p> <p>Знает методы контроля за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов</p> <p>Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности</p> <p>Знает правила отправки сырья на производство и сопутствующая документация</p>	<p>Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №6, №7, №9, №19, №21, № 24, №27</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Соответствие требованиям критерий оценки теста</p>	<p>Оценка результатов тестирования и практического задания.</p>

Результаты обучения по дисциплине (элементы компетенций и личностные результаты ПК, ОК, ЛР)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
<p>Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 Подбирать сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-использование полученные знания и умения по определению органолептических показателей качества пищевых продуктов, условия и сроки их хранения.</p>	<p>- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы; - проверка домашних заданий; - диф.зачет</p>
<p>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 ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; -понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; -отслеживать свои ошибки по ходу работы работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;</p>	<p>выполнение практических работ оценивание практических работ оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос контрольная работа, диф.зачет</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;</p>	<p>осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>проверочные работы, контрольные работы, диф.зачет</p>

демонстрирующий профессиональную жизнестойкость		
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>выполнение практических работ, оценивание самостоятельной работы</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Подготовка по темам самостоятельной работы, устный фронтальный опрос диф.зачет</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовке к занятиям.</p>

