

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Мищенко О.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Усачева Г.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);

-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);

-определять стоимость хранения (WS);

-отчитываться за потери при хранении (WS);

-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);

-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);

-виды товарных потерь и их активирование (WS);

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-виды складских помещений и требования к ним;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>66</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1.	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2		2
	2.	Энергетическая ценность пищевых продуктов.			2
	<b>Лабораторные работы</b>				<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>				<b>4</b>
	1	Оценка качества углеводов, жиров и белков.			2
	2	Органолептическая оценка пищевых продуктов.			2
	<b>Контрольная работа</b>				<b>0</b>
	<b>Консультации</b>				<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>				<b>0</b>
<b>Тема 2.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1.	Классификация продовольственных товаров.	2		2
	2.	Качество и безопасность продовольственных товаров.			
	<b>Лабораторные работы</b>				<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>				<b>6</b>
	1	Идентификация ассортимента и оценка качества продовольственных товаров			2
	2	Расчёт нормируемых потерь продовольственных товаров при хранении			2
	3	Определение стоимости хранения продовольственных			2



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>		
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>		
	1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о продовольственных товарах.		2	
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 К 5.1-5.5	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей , плодов, грибов и продуктов их переработки , в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов ,грибов и продуктов их переработки.	2		
	2.	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.			
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	1	Изучить хозяйственно – ботанические сорта корнеплодов и оценка качества по стандарту.			2
	2	Изучить помологические сорта семечковых плодов и оценка качества по стандарту.			2
	<b>Контрольная работа</b>				<b>0</b>
	<b>Консультации</b>				<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>				<b>4</b>
	1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы .			2
	2	Решение ситуационных производственных задач.			2
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молочных, товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	ОК 1-7,9,10	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов . Кулинарное значение молочных товаров.	2		2
	2.	Условия и сроки хранения молочных товаров.			2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Уровень освоения	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2			3	4	
	1	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	2	Органолептическая оценка молочных товаров.		2		
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>		
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>		
	1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о молочных продуктах.		4		
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>12</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов . Кулинарное значение рыбных продуктов.	2	2		
	2.	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		2		
	<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>		
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>		
	1	Органолептическая оценка качества мяса рыбы.		2		
	2	Идентификация и органолептическая оценка качества рыбных копчёностей и рыбных изделий. Расшифровка маркировки		2		
	3	Расчёт нормируемых потерь рыбных продуктов при хранении, составление актов		2		
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>		
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>		
	1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о рыбных продуктах.		2		
	<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>6</b>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы																																
1	2		3	4																																
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="405 459 510 523">1.</td> <td data-bbox="510 459 1619 523">Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение мяса и мясных продуктов.</td> <td data-bbox="1626 459 1816 523" rowspan="2">2</td> <td data-bbox="1816 459 1968 523" rowspan="2">2</td> <td data-bbox="1968 459 2197 523" rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 523 510 571">2</td> <td data-bbox="510 523 1619 571">Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 571 1619 611"><b>Лабораторная работа</b></td> <td data-bbox="1626 571 1816 611" rowspan="9"></td> <td data-bbox="1816 571 1968 611"><b>0</b></td> <td data-bbox="1968 571 2197 611" rowspan="9"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 611 1619 643"><b>Практические занятия</b></td> <td data-bbox="1816 611 1968 643"><b>2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 643 510 707">1</td> <td data-bbox="510 643 1619 707">Органолептическая оценка качества свежего мяса. Органолептическая оценка качества мясных продуктов.</td> <td data-bbox="1816 643 1968 707">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 707 1619 738"><b>Контрольная работа</b></td> <td data-bbox="1816 707 1968 738"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 738 1619 770"><b>Консультации</b></td> <td data-bbox="1816 738 1968 770"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 770 1619 802"><b>Самостоятельная работа</b></td> <td data-bbox="1816 770 1968 802"><b>2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 802 510 831">1</td> <td data-bbox="510 802 1619 831">Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о мясных продуктах.</td> <td data-bbox="1816 802 1968 831">2</td> </tr> </table>	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение мяса и мясных продуктов.	2	2		2	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>		<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	1	Органолептическая оценка качества свежего мяса. Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	2	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о мясных продуктах.	2					
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение мяса и мясных продуктов.	2	2																																	
2	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.																																			
<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>																																	
<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>																																	
1	Органолептическая оценка качества свежего мяса. Органолептическая оценка качества мясных продуктов.		2																																	
<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>																																	
<b>Консультации</b>			<b>0</b>																																	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>																																	
1	Работа на учебным материалом , ответы на контрольные вопросы о мясных продуктах.		2																																	
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика , яичных продуктов, пищевых жиров	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 836 1619 868"><b>Содержание учебного материала</b></td> <td data-bbox="1626 836 1816 1214" rowspan="9"></td> <td data-bbox="1816 836 1968 868"><b>4</b></td> <td data-bbox="1968 836 2197 1214" rowspan="9"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 868 510 932">1.</td> <td data-bbox="510 868 1619 932">Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение яичных продуктов.</td> <td data-bbox="1816 868 1968 932" rowspan="3">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 932 510 963">2.</td> <td data-bbox="510 932 1619 963">Условия и сроки хранения яичных продуктов , пищевых жиров.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 963 510 1027">3.</td> <td data-bbox="510 963 1619 1027">Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,пищевых жиров, кулинарное назначение .</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1027 1619 1059"><b>Лабораторная работа</b></td> <td data-bbox="1816 1027 1968 1059"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1059 1619 1091"><b>Практические занятия</b></td> <td data-bbox="1816 1059 1968 1091"><b>2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1091 510 1123">1.</td> <td data-bbox="510 1091 1619 1123">Ознакомление с ассортиментом и оценка качества жира по стандарту.</td> <td data-bbox="1816 1091 1968 1123">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1123 1619 1155"><b>Контрольная работа</b></td> <td data-bbox="1816 1123 1968 1155"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1155 1619 1187"><b>Консультации</b></td> <td data-bbox="1816 1155 1968 1187"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1187 1619 1214"><b>Самостоятельная работа</b></td> <td data-bbox="1816 1187 1968 1214"><b>0</b></td> </tr> </table>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>		1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение яичных продуктов.	2	2.	Условия и сроки хранения яичных продуктов , пищевых жиров.	3.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,пищевых жиров, кулинарное назначение .	<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	1.	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества жира по стандарту.	2	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>				
<b>Содержание учебного материала</b>						<b>4</b>																														
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кулинарное значение яичных продуктов.	2																																		
2.	Условия и сроки хранения яичных продуктов , пищевых жиров.																																			
3.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,пищевых жиров, кулинарное назначение .																																			
<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>																																		
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>																																		
1.	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества жира по стандарту.	2																																		
<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>																																		
<b>Консультации</b>		<b>0</b>																																		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>																																		
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика , кондитерских и вкусовых товаров	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1219 1619 1251"><b>Содержание учебного материала</b></td> <td data-bbox="1626 1219 1816 1372" rowspan="3"></td> <td data-bbox="1816 1219 1968 1251"><b>4</b></td> <td data-bbox="1968 1219 2197 1372" rowspan="3"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1251 510 1315">1.</td> <td data-bbox="510 1251 1619 1315">Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное значение .</td> <td data-bbox="1816 1251 1968 1315">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 1315 510 1347">2.</td> <td data-bbox="510 1315 1619 1347">Условия и сроки хранения кондитерских товаров.</td> <td data-bbox="1816 1315 1968 1347"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="405 1347 1619 1372"><b>Лабораторная работа</b></td> <td data-bbox="1626 1347 1816 1372"></td> <td data-bbox="1816 1347 1968 1372"><b>0</b></td> <td data-bbox="1968 1347 2197 1372"></td> </tr> </table>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>		1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное значение .	2	2.	Условия и сроки хранения кондитерских товаров.		<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>																				
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>																																	
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству ,кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное значение .		2																																	
2.	Условия и сроки хранения кондитерских товаров.																																			
<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>																																	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1. Зачетное занятие		2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Всего:</b>			<b>66</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Лаборатория товароведения».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект дидактических материалов по темам;
- компьютерные презентации;
- плакаты;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

**Дополнительные источники:**

1. 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.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
4. 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, 2004. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskihtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<p>Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;</p> <p>Виды товарных потерь и их активирование;</p> <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>Виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>-идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;</p> <p>- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;</p> <p>-выявляет виды товарных потерь и их активирование ;</p> <p>-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте;</p> <p>-устанавливает дефекты пищевых продуктов;</p> <p>-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;</p> <p>-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;</p> <p>-оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов собеседования.</p> <p>Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p> <p>Зачет.</p>
<b>Умеет:</b>		
<p>Проводить органолептическую оценку качества</p>	<p>-проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и</p>	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>продовольственных продуктов и сырья;  Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);  Соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;  Определять стоимость хранения;  Отчитываться за потери при хранении;  Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений;  Оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;  Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>сырья;  - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;  -соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;  -определяет стоимость хранения;  -отчитывается за потери при хранении;  -составляет заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений;  -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;  -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Оценка результатов собеседования.  Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.  Зачет.</p>