

Приложение № 1.17
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Воскресенский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»
№ 160-о от 28.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Воскресенск, 2023 г.

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер _ (рег.№ рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж, Лещенко Светлана Валерьевна.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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	<p>1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.</p> <p>2.Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p> <p>3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.</p> <p>4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>1.Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p>2.Дополнительных видов сырья и напитков.</p> <p>3.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>4.Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.</p> <p>5.Методы контроля качества, безопасности напитков.</p> <p>6.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.</p> <p>7.Виды складских помещений и требования к ним.</p> <p>8.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>

1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Наименование	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	<p>1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.</p> <p>2.Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</p>	Распознавать задачу или проблему в профессиональном и социальном контексте. Анализировать, выделять составные

	контекстам	<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p> <p>3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.</p> <p>4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	части.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.</p> <p>2.Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.</p> <p>2.Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p> <p>3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.</p> <p>4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Сохранять позитивный и доброжелательный настрой.</p> <p>Соблюдать правила корпоративной этики.</p>	Соблюдать правила корпоративной этики.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>Использовать государственный язык в профессиональной деятельности.</p> <p>Логически верно организовывать устную и письменную речь</p>	Культура речи. Грамматические, лексические нормы русского литературного языка.

	контекста		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Формировать гражданское патриотическое сознание, чувства верности своему Отечеству.	Участие в объединениях патриотической направленности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Оценка соблюдения правил экологической введении профессиональной деятельности, формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях. Соблюдать правила корпоративной этики.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов ГТО, для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний.	Участие в спортивных мероприятиях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности;	Оценка умения применять средства информационных технологий для

	деятельности		решения профессиональных задач
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы. Составлять документацию относящуюся к процессам профессиональной деятельности.	Соблюдение правил оформления документов
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес план.	Источники финансирования, перспективы развития собственного бизнеса.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать рабочее место, подготавливать сырьё, приготавливать полуфабрикаты	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Организовывать рабочее место, обрабатывать продукты согласно ТТК, приготавливать полуфабрикаты из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика.	Оборудование, товароведную характеристику сырья, механическую кулинарную обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика, условия и сроки хранения
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для	Организовывать рабочее место, обрабатывать продукты согласно ТТК, приготавливать полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления полуфабрикатов,

	блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		условия и сроки хранения
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Организовывать рабочее место, обрабатывать продукты согласно ТТК, приготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, дичи, кролика.	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывать рабочее место, обрабатывать продукты согласно ТТК, приготавливать горячие блюда и закуски разнообразного ассортимента.	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Организовывать рабочее место для приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Организовывать рабочее место для приготовления супов разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения

			хранения
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Согласно документации, приготовление горячих соусов, сроки и условия хранения.	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	В соответствии с нормативно-технической документацией готовить, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	В соответствии с нормативно-технической документацией осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения

	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	В соответствии с нормативно-технической документацией осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	В соответствии с нормативно-технической документацией уметь подготавливать рабочее место для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно-технической документацией уметь подготавливать рабочее место для приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно-технической документацией уметь подготавливать рабочее место для приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных	В соответствии с нормативно-технической документацией уметь подготавливать рабочее место для приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения

	закусок разнообразного ассортимента	ассортимента	хранения
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно- технической документацией уметь подготавливать рабочее В соответствии с нормативно- технической документацией место для приготвление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно- технической документацией приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	В соответствии с нормативно- технической документацией Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления сладких блюд, условия и сроки хранения
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно- технической документацией Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления сладких блюд, условия и сроки

			хранения
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления сладких блюд, условия и сроки хранения
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно-технической документацией приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, технологию приготовления холодных напитков, условия и сроки хранения
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно-технической документацией приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	В соответствии с нормативно-технической документацией уметь подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Оборудование, товароведную характеристику, организацию работы кондитерского цеха, условия и сроки хранения
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	В соответствии с нормативно-технической документацией	Оборудование, товароведную характеристику, организацию работы кондитерского цеха, условия и сроки хранения,

	изделий		технология приготовления отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	В соответствии с нормативно технической документации осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оборудование, товароведную характеристику, организацию работы кондитерского цеха, условия и сроки хранения, 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	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Технологию приготовления 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	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Технологию приготовления и творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации
--	--

	программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 13
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 15
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой	ЛР 16

деятельности, готовый к их освоению	
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
семинар	2
Самостоятельная работа	2
В том числе, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	3. Методы определения качества. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	1	
	Тематика практических работ: 1. Качество пищевых продуктов органолептическим методом.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	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. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов традиционных и экзотических видов и продуктов их переработки.		

	Тематика практических работ	2	ОК 1-7,9,10
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	Тематика практических работ	1	ОК 1-7,9,10
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
Тема 5.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10

Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.		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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	2. <i>Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.</i>		
	Тематика практических работ		
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	1	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.		
	2. <i>Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.</i>		
	Тематика практических работ		
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. <i>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</i>		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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
Тема 7 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.		

мяса и мясных продуктов	2. <i>Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.</i>		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	3. <i>Классификация и состав мясных консервов. Приемка и хранение.</i>		
	Тематика практических работ	1	
Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
	1. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</i>		
	2. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.</i>		
	3. <i>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</i>		
	Тематика практических работ	2	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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
1. <i>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</i> 2. <i>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i> <i>Вариативная часть</i>			
Тема 9 Товароведная характеристика кондитерских и	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</i>		

вкусовых товаров	2. <i>Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.</i>		<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</i>
	3. <i>Ознакомление с ассортиментом дрожжей, разрыхлителей, красителей и оценка качества по стандарту. Условия и сроки хранения.</i>		
	Тематика практических работ	1	
	1. <i>Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</i>
Тема 10 Товароведная характеристика безалкогольных напитков, чая, кофе.	Содержание учебного материала		<i>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 ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15</i>
	1. <i>Классификация безалкогольных напитков. Условия и сроки хранения.</i>	2	
	2. <i>Классификация чая. Упаковка и хранение</i>		
	3. <i>Классификация кофе. Упаковка и хранение.</i>		
	<i>Семинар-занятие.</i>	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», 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 реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. М.В. Елифанова «Товароведение продовольственных товаров»: учебник для нач. проф. обр. – М: Академия, 2018- 208с.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

3.2.2. Электронные 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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. 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.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
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. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>методы контроля качества, безопасности напитков.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на

хранения и расхода продуктов	<i>инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</i>	<i>зачете.</i>
---------------------------------	---	----------------