

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ НТЖТ  
\_\_\_\_\_ В. И. Односторонцев  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

Естественнонаучный профиль  
43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Одобрено предметно-  
цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и примерной программы по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

Разработчики:

Автор: Лёвкина О.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
НТЖТ

Рецензенты:

Главный технолог ИП Гюлназарян А.С.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

З.Н. Федотова

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	стр
<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	21

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.

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;
- 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;
- методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья,

новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы</p>

профессиональной деятельности.	задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей,	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции, антикоррупционного поведения. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	антикоррупционное поведение		выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности.

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	рамках профессиональной деятельности. Составление Бизнес-плана. Умение презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских 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		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

#### 1.4. Перечень формируемых личностных результатов

ЛР 13 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.



## 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 образовательной нагрузки</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретические занятия	26
лабораторные занятия	32
самостоятельная работа.	14
расчет энергетической ценности, заполнение таблиц	3
изучение нормативных материалов, ответы на контрольные вопросы.	8
подготовка сообщений	3
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

## 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
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1		
	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>№1</b> Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1,2	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№2-3 Самостоятельная учебная работа</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		2	
<b>Тема 2.</b> Классификация продовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>1</b>	
	<b>№4</b> Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1,2 1,2	1	
	<b>№5 Самостоятельная учебная работа:</b> Заполнение таблицы: методы консервирования продовольственных товаров		1	
<b>Тема3.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>15</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№6</b> 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	1,2	1	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1,2		
	<b>№7-8</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, нетрадиционных видов овощей и грибов	2	2	
	<b>№9-10</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования	2	2	

	к качеству, экзотических видов фруктов			
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>8</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№11 Лабораторное занятие 1.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		1	
	<b>№12-13 Лабораторное занятие 2.</b> Изучение ассортимента нетрадиционных видов овощей и грибов и оценка качества по стандарту.		2	
	<b>№14-15 Лабораторное занятие 3.</b> Изучение ассортимента нетрадиционных видов овощей и грибов и оценка качества по стандарту.		2	
	<b>№16-17-18 Лабораторное занятие 4.</b> Изучение ассортимента экзотических видов фруктов и оценка качества по стандарту.		3	
	<b>№19 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные»		1	
<b>Тема 4</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>18</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№20</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1,2	1	
	<b>№21-22-23</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов круп (булгур, киноа, кускус, амарант, полба, саго)	1,2	3	
	<b>№24-25</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов бобовых (маш, нут, сорго, долихос)	2	2	
	<b>№26-27</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов макаронных изделий	2	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>8</b>	
	<b>№28-29 Лабораторное занятие 5</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№30-31 Лабораторное занятие 6</b> . Ознакомление с ассортиментом новых видов круп и оценка качества по стандарту		2	
<b>№32-33 Лабораторное занятие 7</b> . Ознакомление с ассортиментом новых видов бобовых и оценка качества по стандарту		2		
<b>№34-35 Лабораторное занятие 8.</b> Ознакомление с ассортиментом новых видов макаронных изделий и оценка качества по стандарту		2		
<b>№36-37 Самостоятельная учебная работа:</b> Изучение нормативных материалов ГОСТов на зерномучные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		2		
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>5</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>№38</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	1,2		

молочных товаров	качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	1,2	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		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	
	№39-40 Лабораторное занятие 9. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2		
	№41-42 Самостоятельная учебная работа: Изучение нормативных материалов ГОСТов на молочные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			2	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	12	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	
	№43 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1,2	1		
	№44-45-46 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, редких, экзотических видов рыбы (зубатка, дорада, сибас, барабулька), нерыбного водного сырья (скат, улитки, лягушки, кламсы, змеи)	1,2 2	3		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		6		
	№47-48 Лабораторное занятие 10. Оценка качества редких, экзотических видов рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			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
	№49-50 Лабораторное занятие 11. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			2	
	№51-52 Лабораторное занятие 12 Оценка качества нерыбного водного сырья по органолептическим показателям			2	
	№53-54 Самостоятельная учебная работа: Изучение нормативных материалов ГОСТов на рыбу и рыбные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			2	
Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	10	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	
	№55 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1,2 1,2	1		
	№56-57-58 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса диких животных (косуля, кабан, олень, лось)	2	3		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>				4

	<b>№59-60 Лабораторное занятие 13.</b> Органолептическая оценка качества мяса диких животных		2	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	
	<b>№61-62 Лабораторное занятие 14.</b> Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		2		
	<b>№63 Самостоятельная учебная работа:</b> Подготовка сообщений по выбору «Субпродукты», «Мясокопчености»		1		
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	
	<b>№64</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1,2	1		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1,2			
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		1,2		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>			<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№65-66 Лабораторное занятие 15.</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту			2	
	<b>№67-68 Самостоятельная учебная работа:</b> Изучение нормативных материалов ГОСТов на пищевые жиры. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		2		
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	
	<b>№69</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2,3	1		
	Условия и сроки хранения	2,3			
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>			<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№70-71 Лабораторное занятие 16.</b> Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров и оценка качества по стандарту			2	
	<b>№72 Самостоятельная учебная работа:</b> Подготовка сообщений по выбору «Алкогольные напитки», «Безалкогольные напитки», «Ассортимент кондитерских товаров»		1		
<b>Всего</b>			<b>72</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

производственный стол;

весы электронные;

овоскоп;

прибор для определения наличия нитратов;

калориметр;

линейки;

ножи.

Технические средства обучения:

компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. Профессиональный стандарт ФГОС СПО по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

#### Основная

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., [16] с. цв. ил.

#### Дополнительные источники

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли производственными товарами: учебник для нач. проф. образования/ А.М. Новикова – М.: Академия, 2019 г.

2. Муравина И.В. Основы товароведения: Учебное пособие / Муравина И.В. – М.: Академия, 2018.

3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2019. – 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, 2019. – 816 с.

5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2019. – 448 с.

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2018. – 208 с.

7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2019

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-potrebitelskixtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

### 3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация рабочей программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимся заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.



В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС

СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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><i>Полнота</i> ответов, <i>точность</i> формулировок, <i>не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота</i> ответов, <i>точность</i> формулировок, <i>адекватность</i> применения профессиональной терминологии</p> <p><i>Полнота</i> ответов, <i>точность</i> формулировок, <i>не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; 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 хранения и расхода продуктов</p>	<p><i>Правильность,</i> <i>полнота</i> выполнения заданий, <i>точность</i> формулировок, <i>точность</i> расчетов, <i>соответствие требованиям</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</li> </ul> <p>практических/лабораторных</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 инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>занятий</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---