

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Шахтинский политехнический колледж»



Согласовано:  
Директор ИП Лебедева М.П.  
М.П. Лебедева

« 30 » 08 2017 г.

Директор ООО «Общепит-Юг»  
С.Н. Полупанов

« 30 » 08 2017 г.

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ РО «ШПТК»  
И.Н. Головин

« 28 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на заседании  
методической комиссии

Протокол № 1

« 28 » 08 2017 г.

Председатель С. Г. Антонова

г. Шахты

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

- Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №1569 зарегистрированного Минюсте Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года № 44898, с учетом нормативно-методических документов Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014).

Вариативная часть разработана с учётом требований работодателей.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж»

Разработчик: Антонова София Григорьевна – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж».

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>		<b>стр</b>
<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	<b>14</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Таблица Наименование общих и профессиональных компетенций

№ п/п	Код ОК	Наименование общих компетенций
1.	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
2.	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3.	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4.	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5.	ОК 05.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6.	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
7.	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8.	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
9.	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10.	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
11.	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
1.	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2.	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3.	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4.	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
5.	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
6.	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
7.	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
8.	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
9.	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
10.	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
11.	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
12.	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
13.	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
14.	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
15.	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
16.	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
17.	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
18.	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
19.	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

20.	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
21.	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
22.	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
23.	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
24.	ПК 4.6	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
25.	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
26.	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
27.	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
28.	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
29.	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>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</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> </ul>
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> </ul>

	<p>проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составить план действия;</li> <li>определять необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-структура плана для решения задач.</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 02.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации;</li> </ul>
<b>ОК 03.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно - правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-психология коллектива;</li> <li>-психология личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 05.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>-оформлять документы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности социального и культурного контекста;</li> <li>-правила оформления документов;</li> </ul>
<b>ОК 06.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-описывать значимость своей профессии;</li> <li>-презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>-общечеловеческие ценности;</li> <li>правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 07.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-пути обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul>
<b>ОК 09.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять средства информационных технологий для решения - профессиональных задач;</li> <li>-использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-современные средства и устройства информатизации;</li> <li>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> </ul>

<p><b>ОК 10.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы:</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
----------------------	---	--



## 1.4. Использование часов вариативной части ШКРС

№ п/п	Дополнительные умения	Дополнительные знания	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Уметь: -рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов	Знать: -порядок расчета энергетической ценности пищевых продуктов	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
2.	Уметь: -использовать полученные знания для оценки качества продовольственных товаров	Знать: -требования к качеству продовольственных товаров	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
3.	Уметь: -органолептически определять качество свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Знать: -требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
4.	Уметь: -органолептически определять качество круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Знать: -технологические свойства муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
5.	Уметь: -органолептически определять качество молочных товаров	Знать: -требования к качеству молочных товаров и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
6.	Уметь: -органолептически определять качество рыбных продуктов	Знать: -требования к качеству рыбных продуктов и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
	Уметь: -органолептически опре-	Знать: -требования к качеству мясных про-	Тема 7. Товароведная характеристика	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпу-

	делять качество мясных продуктов	дуктов и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	мяса и мясных продуктов		скников, готовности выполнять трудовые функции.
7.	Уметь: -проводить контроль качества яичных продуктов	Знать: -требования к качеству яичных продуктов и изменения потребительских свойств при кулинарной обработке	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
8.	Уметь: -распознавать виды мучных кондитерских изделий, вкусовых товаров и проводить контроль качества	Знать: - требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
<b>Итого:</b>				<b>24</b>	

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
семинарские занятия	-
самостоятельная работа ( <i>если предусмотрено</i> )	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Химический состав пищевых продуктов</b>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	4	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 ОК 1-7,9,10
	<b>Практическая работа</b> <i>№1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</i>	2	
	<b>Тема 2.</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	1. Классификация продовольственных товаров. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.</i> 2. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров	
<b>Практическая работа</b> <b>№ 2.</b> Определение качества сырья органолептическим методом.		2	
<b>Тема 3.</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>		1. <i>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</i>	8
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>Практические работы</b> <b>№3.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	
	<b>№4.</b> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
<b>Тема 4.</b>		6	ПК 1.1-1.5

<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	1.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. 2.Условия и сроки хранения зерновых товаров	2 2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1.-7,9,10
	<b>Практические работы</b> №5.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту. №6. Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту	1 1	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>		6	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 ОК 1-7,9,10
	1.Ассортименти характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2 2	
	<b>Практическая работа</b> № 7. Изучение ассортимента и оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. №8. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов	1 1	
<b>Тема 6.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>		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 ОК 1.-7,9,10
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2 2	
	<b>Практические работы</b> №9-10 Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров. Соленая, вяленая, копченая рыба характеристика, способы посолов. № 11 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	4 2	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>		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 ОК 1-7,9,10.
	1.Ассортиментихарактеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2.Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2 2	
	<b>Практические работы</b> № 12. Изучение ассортимента мяса и мясных товаров №13.Органолептическая оценка качества мясных продуктов, по органолептическим показателям, расчет энергетической ценности	2 2	

	<b>№14.</b> Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий, характеристика, требования к качеству	2	
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>		7	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 ОК 1 -7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	3. <i>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</i>	1	
	<b>Практические работы</b> <i>№ 15.</i> Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки <i>№ 16.</i> <i>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту, расчет энергетической ценности</i>	1 1	
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>		<b>4</b>	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 ОК 1-7,9,10
	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. 2. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практическая работа</b> <i>№ 17.</i> <i>Изучение ассортимента и оценка качества пряностей, их использование при приготовлении блюд</i>	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены помещения**

кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя – 1 шт.
  - доска учебная – 1шт.,
  - стол для обучающихся – 13шт.,
  - стул для обучающихся - 26 шт.,
  - шкаф для хранения учебников и учебных пособий – 2шт.,
  - раздаточный дидактический материал;
- техническими средствами:
- компьютер IntelCore 2 DuoE 4500 - 1шт.,
  - мультимедийный проектор ACER – X 1160, BENQ – MS502\$ - 1шт.
  - экран – 1шт.,
- наглядными пособиями:
- плакаты 10 шт.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Епифанова И.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО изд.) - М.: Академия, 2018.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
5. 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**

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>

1. 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>

2. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
4. 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/)
5. 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/)
6. 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/)

### **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

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html](http://grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результаты обучения	Критерии оценки	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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<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 хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим работам;</p> <p>- оценка результатов практических заданий.</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>