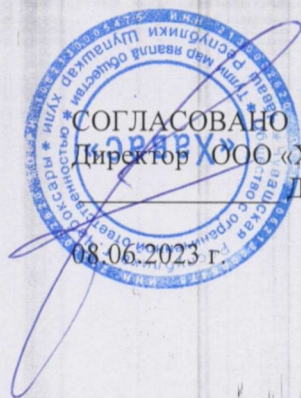


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ХАВАС»  
Долгов К.Г.  
08.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 08.06.2023 г. № 309



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)



Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии



**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 08.06.2023 г № 10  
Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Семешова А.А. - преподаватель специализации

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР

Чебоксарский кооперативный

техникум Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

#### **ОК 01-07; 09,10**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **ПК 1.1. – 1.4.**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

### **ПК 2.1. – 2.8.**

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### **ПК 3.1. – 3.6.**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

#### **ПК 4.1. – 4.5.**

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

#### **ПК 5.1. – 5.5.**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**ЛР 9. 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.**

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<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>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>

## Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>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;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p>



	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	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.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,



	<p>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</p>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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>	<p>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</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, правила, условия и сроки хранения сырья и пищевых продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объём образовательной программы учебной дисциплины - 71 час, в том числе:  
самостоятельной работы обучающегося 9 часов  
занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 54 часа  
промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов  
консультации – 2 часа

## 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>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>71</b>
В том числе	
теоретическое обучение	<b>28</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>26</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>9</b>
Виды самостоятельных работ - выполнение реферата и/или презентации - решение задач на нахождение: энергетической ценности продуктов; количества стандартной продукции/нестандартной продукции и отходов; процента потерь - исследование качества продуктов	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<b>6</b>
<i>консультации</i>	<b>2</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>					
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10
	1	<b>Введение.</b> Ключевые понятия: продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты. <i>Классификация продовольственных товаров</i> по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и виды. Основополагающие характеристики товара. Количественная характеристика товаров			
<b>Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	2	<b>Химический состав пищевых продуктов.</b> Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Характеристика неорганических <i>пищевых веществ: вода, минеральные вещества.</i> Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах. <i>Состав пищевых веществ, значение в питании</i>			
<b>Тема 1.3. Пищевые вещества органической природы</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 <i>ЛР 09</i>
	3	<b>Пищевые вещества органической природы.</b> <i>Пищевые вещества</i> органической природы: <i>углеводы, белки, ферменты, жиры.</i> Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров.			
<b>Тема 1.4. Прочие вещества пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6
	4	<b>Прочие вещества пищевых продуктов.</b> Прочие пищевые вещества: <i>витамины,</i> органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические, экстрактивные вещества, фитонциды, гликозиды, алкалоиды. Их значение,			

		свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			4.1-4.5
<b>Тема 1.5. Пищевая ценность продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ЛР 09
	5	<b>Практическое занятие. Пищевая ценность продуктов.</b> Ознакомление с показателями пищевой ценности продуктов. Ознакомление с методикой расчета <i>энергетической ценности пищевых продуктов и готовых кулинарных блюд</i> . Решение задач на расчет энергетической ценности продуктов и готовых блюд. Составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности. Заполнение таблиц.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации на одну из тем Темы для реферата: - История возникновения и развития науки товароведение. - Классификация товаров по ЕВРОКОДУ. - Открытие витаминов; - Значение витаминов для организма человека - Значение минеральных веществ в питании человека - Свойства жиров - Свойства белков 2) расчёт энергетической ценности заданных продуктов		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.6. Качество пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ЛР 09
	6	<b>Качество пищевых продуктов.</b> <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> Понятие качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Методы оценки качества пищевых продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Приборы для оценки качества и безопасности товаров. Регламенты, стандарты, сертификаты, знаки соответствия. Система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)).			
<b>Тема 1.7. Контроль качества пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	7	<b>Практическое занятие. Контроль качества пищевых продуктов.</b> Понятие. Назначение. Виды контроля. Ознакомление с градацией качества товаров, с понятием и видами дефектов. Установление градации качества товаров: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Диагностика и установление дефектов по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</i>			
<b>Тема 1.8. Оценка качества пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	8	<b>Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов.</b> Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач),</i>			

		заполнение таблицы, заполнение бракеражного журнала.			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Нормативно – технические документы: стандарт, сертификат. - Маркировка товаров - Кодирование товаров - Товарная информация 2) Решение задачи на определение количества стандартной продукции, нестандартной продукции и отходов.	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.9. Хранение продовольственных товаров</b>		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	9	<b>Хранение продовольственных товаров.</b> Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Факторы, влияющие на хранение. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режимам. Методы хранения. Размещение продуктов на хранение: правила, принципы, способы. Транспортирование товаров. Процессы, происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы.			
<b>Тема 1.10. Потери, происходящие при хранении</b>		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	10	<b>Практическое занятие. Потери, происходящие при хранении.</b> Ознакомление с видами потерь, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь. Расчёт процента потерь. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач).</i> Ознакомление с регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP (НАССР)), касающихся хранения особо скоропортящихся продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов.			
<b>Тема 1.11. Консервирование продовольственного сырья</b>		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	11	<b>Консервирование продовольственного сырья.</b> Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.			
<b>Тема 1.12. Организация складского и тарного хозяйства</b>		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	12	<b>Организация складского хозяйства.</b> Складское хозяйство: понятие. Назначение. Виды складских помещений, требования к ним, оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Способы хранения и укладки товаров. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.			
<b>Тема 1.13.</b>		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10



<b>Организация тарного хозяйства.</b>	13	<b>Практическое занятие. Организация тарного хозяйства.</b> Ознакомление с назначением тары, классификацией, видами тары, требованиями к таре и к маркировке. Организация тара оборота. Исследование маркировки на соответствие требованиям стандарта.			ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Новые виды упаковки - Оборудование складских помещений	<i>1</i>	<i>3</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.14. Продовольственное снабжение</b>		Содержание учебного материала <b>Продовольственное снабжение.</b> Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров. <i>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</i> Документальное оформление поступления товаров.	<i>2</i>	<i>2</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.15. Контроль запасов и наличия продуктов</b>		Содержание учебного материала <b>Практическое занятие. Контроль запасов и наличия продуктов.</b> Ознакомление с понятием товарные запасы, значением, способами обеспечения запасов сырья и продуктов, правилами оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Инвентаризация запасов продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Заполнение учётно – отчётной документации	<i>2</i>	<i>3</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.16. Оценка условий и организация хранения продуктов</b>		Содержание учебного материала <b>Практическое занятие. Оценка условий и организация хранения продуктов.</b> Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР). Осуществление контроля хранения и расхода продуктов. Решение производственных ситуаций. Решение задач.	<i>2</i>	<i>3</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 1.17. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов</b>		Содержание учебного материала <b>Практическое занятие. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов.</b> Ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов, правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, правилами оформления документации отпуска продуктов со склада. Оформление учётно-отчётной документации по расходу и хранению продуктов.	<i>2</i>	<i>3</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> заполнение учётно – отчётной документации	<i>2</i>	<i>3</i>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1., 2.1., 3.1., 4.1., 5.1
<b>Раздел 2. Ассортимент и</b>					

<b>товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>					
<b>Тема 2.1. Ассортимент и товароведная характеристика плодовоовощных товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	18	<b>Ассортимент и товароведная характеристика плодовоовощных товаров.</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании общие и специфические требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп овощей и плодов, процессы, происходящие при хранении. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>			
<b>Тема 2.2. Оценка качества плодовоовощных товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	19	<b>Практическое занятие. Оценка качества плодовоовощных товаров.</b> <i>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Работа с нормативными документами, выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товара и принятие решения о его использовании. Оценка условий хранения овощей, решение производственных задач. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности сырья.</i>			
<b>Тема 2.3. Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	20	<b>Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров.</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп молока и молочных товаров, процессы, происходящие при хранении. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов.</i>			
<b>Тема 2.4. Оценка качества молочно – жировых товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	21	<b>Практическая работа. Оценка качества молочно - жировых товаров</b> <i>Оценка качества молочных продуктов и пищевых жиров. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Работа с нормативными документами. Выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товаров и принятие решения об их использовании. 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</i>			
<b>Тема 2.5. Ассортимент и товароведная характеристика мясо –</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6
	22	<b>Ассортимент и товароведная характеристика мясо – рыбных товаров</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации,</i>			

<b>рыбных товаров</b>	условия и сроки хранения основных групп мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, процессы, происходящие при хранении. <i>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i>			4.1-4.5 5.1-5.5
<b>Тема 2.6. Оценка качества мясных и рыбных товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	23 <b>Практическое занятие. Оценка качества мясных и рыбных товаров.</b> Работа с нормативно техническими документами. <i>Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</i> Органолептическая оценка мяса. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.			
<b>Тема 2.7. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ЛР 9
	24 <b>Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров</b> <i>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.</i> Товароведная характеристика основных групп сухих товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения зерновых товаров, процессы, происходящие при хранении.			
<b>Тема 2.8. Оценка качества зерномучных товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	25 <b>Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров.</b> <i>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</i> Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.			
<b>Тема 2.9. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
	26 <b>Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров.</b> <i>Ассортимент и характеристика основных групп вкусовых и кондитерских товаров, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. Опасность заражения пищевыми вредителями</i>			
<b>Тема 2.10. Оценка качества вкусовых и кондитерских товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5
	27 <b>Практическое занятие. Оценка качества вкусовых и кондитерских товаров.</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Оценка качества кондитерских товаров. Заполнение таблиц, решение задач.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> исследование качества пищевых продуктов.	<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6

				4.1-4.5 5.1-5.5
Промежуточная аттестация: экзамен консультации		<b>6</b> <b>2</b>		
Объём образовательной программы, час в том числе:		<b>71</b>		
	теоретическое обучение:	28		
	практические занятия:	26		
	промежуточная аттестация: экзамен	6		
	консультация	2		
	самостоятельной работы обучающегося	9		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Наименование</b>	<b>Оснащение кабинета</b>
Учебный кабинет товароведения продовольственных товаров № 41	1. рабочее место преподавателя 2. рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) 3. меловая доска
лаборатория товароведения продовольственных товаров № - 36	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные печатные издания:**

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

#### **Нормативные документы.**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

#### **Интернет ресурсы:**

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. <http://www.e-college.ru/>
6. <http://www.comodity.ru/foodcommodity/>
7. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)
8. [www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)
9. <http://www.e-college.ru/>
10. <http://www.comodity.ru/foodcommodity/>
11. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)
12. [www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.18.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК
Раздел 2. Темы 2.1. -2.10.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК
ОП.02.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК

ЗУН \*

1 – знания

2 - умения

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
- 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	Полнота ответов, точность формулировок. (не менее 70%)	<b>Текущий контроль</b> - письменный/устный опрос; - тестирование; - оценка результатов внеаудиторной работы  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена (устный опрос)
<b>Осваиваемые умения:</b>		
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов	<b>Текущий контроль:</b> - оценка выполнения практических заданий; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на экзамене

## ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы