

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров**

2020 Г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 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
- *учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов;*
- *применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; (WS)*

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.
- *требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *опасность заражения пищевыми вредителями (WS)*

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

**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.

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. – 4.6.**

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

### Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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 (выбор) критериев оценки и предложение действий по	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м 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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия	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

		улучшению плана.	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>ОК 02.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>ОК 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации 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
<i>ОК 04.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
<i>ОК 05.</i>	Осуществлять устную и	Грамотное устное и письменное	Излагать свои мысли на	Особенности социального и



	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	государственном языке. Оформлять документы	культурного контекста. Правила оформления документов
<i>ОК 06.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 07.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	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
<i>ОК 09.</i>	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.
<i>ОК 10.</i>	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	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум,

			<p>знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>относящийся к описанию предметов, 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</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p>

		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>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 68 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;

промежуточная аттестация - 8 часов (в том числе консультации – 2 часа).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объём образовательной программы</b>	<b>68</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
Виды самостоятельных работ: 1. - Оформление учётно-отчётной документации. 2. - Составление сравнительной характеристики товаров по их энергетической ценности. 3. - Решение задач на расчёт процента потерь при хранении. 4. - Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<b>8</b>
<i>в том числе консультации</i>	2

## 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	Осваиваемые элементы компетенций (код)
1	2		3	4	
<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. Количественная характеристика товаров			
<b>Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	<b>Химический состав пищевых продуктов.</b> Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Неорганические <i>пищевые вещества: 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 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3	<b>Пищевые вещества органической природы.</b> Пищевые вещества органической природы: <i>углеводы, белки, ферменты, жиры, витамины</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 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4	<b>Прочие вещества пищевых продуктов.</b> Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			
<b>Тема 1.5. Пищевая ценность продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10 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
	5	<b>Практическое занятие. Пищевая ценность продуктов.</b> Ознакомление с показателями пищевой ценности продуктов. <i>Энергетическая ценность пищевых продуктов.</i> Заполнение таблиц. Решение задач.			

<b>Тема 1.6. Качество пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	6	<b>Качество пищевых продуктов.</b> Понятие качества. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> 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. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.			
<b>Тема 1.7. Основы стандартизации и сертификации товаров</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	7	<b>Основы стандартизации и сертификации товаров.</b> Нормативная база товароведения. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов Понятие. Назначение. Классификация.			
<b>Тема 1.8. Контроль качества пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	3	ОК 01-07,09,10. 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
	8	<b>Практическое занятие. Контроль качества пищевых продуктов.</b> Ознакомление с методами контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. 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 1.9. Оценка качества пищевых продуктов.</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	3	ОК 01-07, 09,10 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
	9	<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 Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами.			
<b>Тема. 1.10. Хранение продовольственных товаров.</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	10	<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 1.11. Потери, происходящие при хранении.</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	3	ОК 01-07, 09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	11	<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, решение задач.			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.12. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 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
	12	<b>Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.</b> Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов. Составление инструкций.			
<b>Тема 1.13. Консервирование продовольственного сырья.</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 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
	13	<b>Консервирование продовольственного сырья.</b> Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.			
<b>Тема 1.14. Организация складского хозяйства</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 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
	14	<b>Организация складского хозяйства.</b> Складское хозяйство: понятие. Назначение. Виды складских помещений, требования к ним, оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Периодичность технического обслуживания оборудования. Способы хранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.			
<b>Тема 1.15. Организация тарного хозяйства</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 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
	15	<b>Практическое занятие. Организация тарного хозяйства.</b> Ознакомление с назначением тары, классификацией и видами тары, требованиями к маркировке. Исследование маркировки на соответствие требованиям стандарта.			
<b>Тема 1.16. Продовольственное снабжение</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 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
	16	<b>Продовольственное снабжение.</b> Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.			
<b>Тема 1.17. Контроль запасов и наличия продуктов</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 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
	17	<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			
<b>Тема 1.18.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 10.

Оценка условий и организация хранения продуктов	18	<p><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.</p>			<p>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</p>
Тема 1.19. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов	Содержание учебного материала		2	3	<p>ОК 01-07,09,10. 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</p>
	19	<p><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.</p>			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> заполнение учётно – отчётной документации</p>				
Раздел 2. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров					
Тема 2.1. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	<p>ОК 01-07,09,10. 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</p>
	20	<p><b>Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании общице и специфические требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.</i> Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп овощей и плодов, процессы, происходящие при хранении. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i></p>			
Тема 2.2. Приёмка и оценка качества плодоовощных товаров.	Содержание учебного материала		2	3	<p>ОК 01-07,09,10. 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</p>
	21	<p><b>Практическое занятие. Приёмка и оценка качества плодоовощных товаров.</b> <i>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</i> 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.</p>			
Тема 2.3. Ассортимент и	Содержание учебного материала		2	2	<p>ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5</p>
	22	<p><b>Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров.</b></p>			



<p><b>товароведная характеристика молочно – жировых товаров</b></p>	<p><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.</i>  <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение</i>  <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</i>  <i>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</i></p>			<p><i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<p><b>Тема 2.4.</b>  <b>Оценка качества молочно – жировых товаров</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Практическое занятие. Оценка качества молочно – жировых товаров</b>  Оценка качества молочных продуктов и пищевых жиров. <i>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</i> Работа с нормативными документами. Выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товаров и принятие решения об их использовании.  <i>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</i>  <i>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p><i>ОК 01-07,09,10.</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<p><b>Тема 2.5.</b>  <b>Ассортимент и товароведная характеристика мясных и рыбных товаров</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Ассортимент и товароведная характеристика мясных и рыбных товаров</b>  <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, процессы, происходящие при хранении.</i></p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p><i>ОК 01-07,09,10.</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Оценка качества мясных и рыбных товаров.</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p><i>ОК 01-07,09,10.</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<p><b>Тема 2.7.</b>  <b>Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров.</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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.</i>  <i>Кулинарное назначение зерновых товаров.</i>  Товароведная характеристика основных групп зерномучных товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. <i>Правила, условия, сроки хранения зерновых товаров, процессы, происходящие при хранении.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p><i>ОК 01-07,09,10.</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<p><b>Тема 2.8.</b>  <b>Оценка качества зерномучных товаров.</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><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.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p><i>ОК 01-07,09,10.</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i></p>

					<i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.9. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров.</b>	Содержание учебного материала				<i>ОК 01-07,09,10. 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</i>
	28	<b>Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров.</b> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</i> Товароведная характеристика основных групп вкусовых товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов, процессы, происходящие при хранении.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - составление сравнительной характеристики товаров по их энергетической ценности; - решение задачи на нахождение процента потерь товара при хранении - ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		3	3	<i>ОК 01, 02,09,10 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</i>
Промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация			8 2		
Объём образовательной программы, час в том числе: теоретическое обучение: практические занятия: - самостоятельной работы обучающегося - промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация			68 56 30 26 4 8 2		

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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы предполагает наличие:

Наименование	Оснащение кабинета
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 обучения

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

###### Основные источники:

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

Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений СПО / З. П. Матюхина. – 7-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

###### 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 РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

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

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями 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.-1.19.	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. -2.9.	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 практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	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	Экзаменационные билеты	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. 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 ОК, ПК:
  - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
  - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы