МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.11 « ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Код и наименование специальность:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс 3
Семестр: 5

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «28» 08 2025г.
Председатель П(Ц)К
_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
_____ Шабанова М. М.
Подпись ФИО
28 08 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ. 11 «Товароведение продовольственных товаров»
разработана на основе:
– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565 (ред. от 17.12.2020) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828
учетом:

- профиля получаемого образования.

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчики: Гаджиева З.Г. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты : Гусейнова И. М. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1. Область применения программы
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
3.2 Информационное обеспечение обучения
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ. 11 Товароведение продовольственных товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" подготовки базовой входящей в состав укрупненной группы профессий УГС(УГП): 43:00:00 Сервис и туризм.

1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина входит в обязательную часть реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к специальным дисциплинам.

1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной 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.

что формирует элементы общих и профессиональных компетенций:
ОК

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10. оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
ПК
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. 5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*64*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*46*
в том числе:	
- теоретическое обучение	*20*
- практическое задание	*24*
- курсовой проект	
Самостоятельная работа	*18*
Итоговая аттестация в форме экзамена	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.11 «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки. Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт). Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.		1

		Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.		
	Практическая работа Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		6	
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			
	1	Качество: понятие. 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. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они	2	2

		применяются, связь с качеством. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		
	Практическая работа Оценка качества продуктов по органолептическим показателям		6	
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			
	1	1. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по	2	2

		сокращению потерь. 2. Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция их расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия) Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.		
	Практическая работа Расчет естественной убыли		6	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные работы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных задач, подготовка сообщений.		4	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные работы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных задач, подготовка сообщений.		4	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных				**3**

товаров				
Тема 2.1 Зерномучные товары	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них. Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.		3
Тема 2.2 Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические,		3

		ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение). Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.		
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**			

Вкусовые товары	1	Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка. Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.	2	3
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные работы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных задач, подготовка сообщений.		4	
Тема 2.4 Кондитерские товары. Пищевые жиры.	**Содержание учебного материала**			
		1. Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые	2	3

		кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности. Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. 2. Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
	Практическое задание Расчет кондитерских изделий.		8	
	Содержание учебного материала			

	1	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	3
Тема 2.5 Молочные товары. Яйцо и продукты его переработки.	**Содержание учебного материала**			
	1	1. Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери. 2. Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация.	2	3

		Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Опенка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов		
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные работы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных задач, подготовка сообщений		2	
Тема 2.6 **Мясные товары. Рыбные товары**	**Содержание учебного материала**			
		1.Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш. Оценка качества мясных товаров. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питании. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.	2	3

		2. Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		
Тема 2.7	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные работы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных задач, подготовка сообщений		4	
				2
Диф. зачет			**2**	
		Всего:	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Основная литература:

1. ГОСТ 31984-2018 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2017 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2017 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2018 № 39023

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020 – 336 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

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

3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
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% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Основная учебная литература

1. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022г - 188 с.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2022г - 264 с.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2022г - 416 с. (СПО)

Дополнительная учебная литература

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д:, Феникс, 2023г. -288с.
2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2021г-320 с.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2023г. - 272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Оценка результатов практической работы, экзамена
определять качество сырья и готовой продукции;	Оценка результатов практической работы, экзамена
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Оценка результатов практической работы, экзамена
пользоваться нормативной документацией	Оценка результатов практической работы, экзамена
Знания:	
вопросы рационального питания;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
нормативную документацию;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена

химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027