МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Входящий в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс 1,2

Семестр 2,3

2022 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании предметно (цикловой) комиссии
по профессии **Повар, кондитер**
Протокол № 1 от "16" 09 2022 г.
Председатель П(Ц)К
_____ / Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. Директора по НМР
_____ / Шабанова М.М.
16 / 09 / 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02** « Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09** Повар, кондитер и в соответствии с учебным планом по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) по базовой подготовки квалифицированных рабочих, входящей в состав укрупненной группы профессии УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898 с учетом:

- профессионального стандарта Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2016 г., также в соответствии с требованиями World Skills.
-методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных 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 в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2021/2022 учебный год.

Организация-разработчик: ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Бахмудова А.М _____

Рецензенты: Гусейнова И.М. _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

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

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить	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

	поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. 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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию 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
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и	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

	самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе или команде. Эффективно взаимодействовать с коллегами, Руководством, клиентам	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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость 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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение 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.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 31-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(HACCP)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся **86 часов,** в том числе:

-теоретическое обучение **42 часа;**

-практические занятия **44 часа;**

самостоятельной работы обучающегося - не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*86*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*86*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*44*
теоретическое обучение	*42*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*6*
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	-
консультации	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	*3*

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

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Уровень освоения*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.				
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	***Содержание учебного материала:***	*6*	*2*	*ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*
	Общие понятия товароведения.....4 Классификация продовольственных товаров.....7 Понятие качества продовольственных товаров и способы его оценки.....11	*4*		
	Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.....18 Хранение продовольственных товаров.....29	*2*	*2*	
	Тематика практических занятий:	*4*		
	Практическое занятие 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	*2*	*2*	
	Практическое занятие 2. Консервирование пищевых продуктов.	*2*		
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров				
Тема 2. Основные характеристики зерна и зерномучных товаров.	***Содержание учебного материала***	*4*		*ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*
	Виды зерновых культур..... 35 Крупа.....38 Мука.....43 Макаронные изделия.....46	*2*	*2*	
	Хлеб и хлебобулочные изделия.....48 Сухарные изделия.....52 Бараночные изделия.....53	*2*	*2*	
Тема 3. Основные	***Тематика практических занятий:***	*4*		
	Практическое занятие 3. Изучить сорта пшеничной муки, провести органолептический метод.	*2*	*3*	

характеристики плодоовощных товаров.		***Практическое занятие 4.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	*2*		
		Содержание учебного материала:	*6*		
		Пищевая ценность и классификация плодов и овощей.....56 Клубнеплоды.....59 Корнеплоды.....62	*2*	*2*	
		Овощи.....66 (капустные, луковые, салатно-шпинатные, томатные, пряные, десертные, тыквенные, бобовые и зерновые овощи). Плоды.....80 :мечковые, косточковые, орехоплодные, субтропические и тропические плоды)	*2*	*2*	
		Ягоды и грибы.....91 Переработка овощей и плодов.....95 (Квашеные, маринованные, сушеные, замороженные и консервированные овощи).	*2*	*2*	
		Тематика практических занятий:	*8*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Практическое занятие 5. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	*2*	*3*	
		Практическое занятие 6. Расчет энергетической ценности овощей.	*2*		
		Практическое занятие 7. Изучить показатели качества баночных консервов.	*2*		
		Практическое занятие8. Основные характеристики крахмала, , сахара и меда.....103	*2*		
Тема 4. ***Основные характеристики вкусовых товаров.***		***Содержание учебного материала***	*4*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5*
		Чай и чайные напитки.....109 (классификация чая) Кофе и кофейные напитки.....113	*2*		

		Пряности и приправы.....117 (классические, листовые, цветочные, плодовые, семенные, коровые и корневые пряности, пряные овощ и травы, пищевые кислоты). Алкогольные напитки.....126 Безалкогольные напитки и табачные изделия.....133	*2*	*2*	*ПК 5.1-5.5*
		Практическое занятие 9. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	*2*	*3*	
Тема 5. ***Основные характеристики молочных товаров.***		***Содержание учебного материала:***	*4*		
		Молочные продукты.....137 (классификация молока, сливки, молочные консервы, сухие молочные консервы). Кисломолочные продукты.....141 (творог, творожные изделия, сметана, простокваша, кефир, кумыс, йогурт).	*2*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Масло.....147 (масло коровье, сливочное и топленое). Сыр.....149 (сычужные твердые и мягкие сыры, рассольные, кисломолочные и плавленые сыры). Мороженое.....152 (требования к качеству и хранению мороженного).	*2*		
		Тематика практических занятий	*4*		
		Практическое занятие 10. *Оценка качества молока, сливок, сыров.* *Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества.*	*2*	*3*	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Практическое занятие 11. *Провести органолептические показатели молочных продуктов.*	*2*		
Тема 6. ***Основные характеристики кондитерских***		***Содержание учебного материала***	*4*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6*
		Фруктово-ягодные кондитерские изделия..... 155 (мармелад, пастила, варенье, повидло, конфитюр, желе, цукаты требования к качеству и хранению).	*2*	*2*	

товаров.		Шоколад, какао-порошок и карамель.....161 (требования к качеству и хранению)			*ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Конфетные изделия.....166 Халва.....169 Мучные кондитерские изделия.....170 (печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы и рулеты, требования к качеству и хранению)	*2*		
		Тематика практических занятий	***4***		
		Практическое занятие 12. *Органолептическая оценка кондитерских товаров.*	*4*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 7. ***Основные характеристики мясных товаров.***		***Содержание учебного материала 2 полуг.***	***8***		
		Виды мясных продуктов. Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.	*2*		
		Характеристика качества мяса и его хранение. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты	*2*	*3*	
		Мясо домашней птицы. Колбасные изделия.	*2*		
		Мясные копчености Мясные консервы.	*2*		
		Тематика практических занятий	***6***		
		Практическое занятие 13. Органолептическая оценка качества мяса.	*2*	*3*	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.*
		Практическое занятие 14. Органолептическая оценка мясопродуктов.	*2*		
		Практическое занятие 15. Органолептическая оценка баночных мясных консервов.	*2*		
Тема 8. ***Основные характеристики яичных товаров.***		***Содержание учебного материала***	***2***		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6*
		Яйца куриные. Яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	*2*	*2*	

		качеству, кулинарное назначение яичных продуктов			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Тематика практических занятий:	*4*		
		Практическое занятие 13. *Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.* *Ознакомление с дефектами яиц.* *Установление допустимых и недопустимых дефектов.*	*4*	*3*	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
Тема 9. ***Основные характеристики рыбных товаров.***		***Содержание учебного материала***	*4*		*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Общие сведения и классификация промысловых рыб.....189 (химический состав и пищевая ценность рыбы).	*2*	*2*	
		Рыбные продукты.....195 (живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, вяленая и сушеная рыба). Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы.	*2*		
		Тематика практических занятий:	*8*		
		Практическое занятие 14. *Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.* *Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.*	*4*	*3*	*ОК 1-7,9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
		Практическое занятие 15. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	*4*		
		Самостоятельная работа:	*6*		
		Систематическая проработка конспектов Подготовить сообщение по теме «Экзотические овощи» Подготовить сообщение на тему «Балычные изделия» Подготовить сообщение на тему: «Мясокопчености» Подготовить сообщение на тему: «История йогурта» Подготовить сообщение на тему: «Продукты, с которыми сочетаются сыры»	*6*	*3*	
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.			
		Всего	*86*		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
-кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
-техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
-наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 208 с.

2. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров:учебное пособие-Москва: ИНФРА-М,2020.-221с-(Среднее профессиональное образование)

3. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: Учебное пособие / Н.В. Косолапова. - М.: Академия, 2018 - 224 с.

4. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. - М.: Academia, 2019 - 90 с.

5. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г.Левкин. — Саратов :Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019 — 200 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 год.– 336 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

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

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"*http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/*

7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утвржден Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*

8. *Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/*

9. http://economy.gov.ru

10. http://www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
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)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета в виде:* *-письменного тестирования.*
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 практических занятий;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *в форме дифференцированного зачета в виде:* *-письменного тестирования*

Комплект контрольно-оценочных средств
учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»
образовательной программы
по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» введена по профессии 43.01.0 повар, кондитер, в соответствии с запросами регионального рынка труда, по согласованию с работодателями и предназначена для реализации в группах обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Назначение:
КОМ предназначен для контроля оценки текущих результатов освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»
КОМ разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РД «ИПК»
Текущий контроль знаний обучающихся:
контрольная работа, как форма текущей аттестации, предусматривается по каждой дисциплине и отражается в программе и календарно-тематическом плане.
Контрольная работа проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины.
Оценка и учет знаний обучающихся
В критерии оценки уровня подготовки студента входит:
уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по УД;
умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
обоснованность, четкость, краткость изложенного ответа.
Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно, 2 «неудовлетворительно».
Контрольные работы, представлены в виде ответов на вопросы и решения задач (количество вариантов: 2)
В контрольные работы включены задания двух уровней контроля и проверки знаний
обучающихся:
обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент) и дополнительный уровень.
На выполнение контрольной работы отводится 45 минут.

ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

Количество вариантов: **2**
Время выполнения каждого задания и максимальное время: **45 мин.**
Условия выполнения заданий

Инструкция по проведению:
Студенты должны внимательно прочитать задание; выполнить задание, согласно требованиям:

1.Условия задач в контрольной работе следует привести полностью без сокращений, затем написать краткое условие с указанием искомых величин.
2. Решения задач необходимо сопровождать краткими, но исчерпывающими пояснениями и ответами.
3. Ответы на теоретические вопросы выполняются в свободной форме.

Оборудование:
бумага, ручка, бланки документов, ассортиментом товаров.

Дополнительные материалы для экзаменатора:
Бланки документов, журналы.

Литература:
Нормативные документы, бланки.
Закон «О защите прав потребителей».

Комплект контрольно-оценочных средств
учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»
образовательной программы
по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольная работа

Вариант 1

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности человека?
2. Какое органы человека выделяют активные пищеварительные соки и каков их
3. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
4. Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. кефира если в 100 гр. содержатся: 3,0 гр. белка; 2,5 гр. жира; 4,0 гр. углеводов.
5. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания?
6. Почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека?

Вариант 2

1 Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
2 Каков механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных
3 Какие факторы влияют на обмен веществ в организме человека?
4 Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. пастеризованного молока, если в 100 гр. содержатся: 2,8 гр. белка; 3,2 гр.
5 Какие продукты рекомендуют для питания детей?
6 Какова основная цель лечебно профилактического питания?

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла «Основы товароведения продовольственных товаров»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.1.Тестирование по разделу №1
предмета «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?
а)физиология питания
б)товароведение
в)организация предприятий общественного питания

2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:
а) 4 ккал
б) 6.8 ккал

в)12 ккал

3. Каких белков не существует
а)полноценных, не полноценных
б)заменимых, незаменимых
в)насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:
а)сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
б)сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
в)сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5.Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
а)ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
в)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

6.От каких факторов зависит обмен веществ:
а)пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
б) имени, места проживания, среды обитания
в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
а) увеличивается
б) уменьшается
в) никак не изменяется

8.Решите задачу:
определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов
Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58ккал

Тестовый лист
«Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

Объекты контроля:

1 Зерно и продукты его переработки.
2 Плодоовощные товары
3 Молочные товары
4 Рыбные товары
5 Кондитерские товары
6 Вкусовые товары
7 Мясные товары
8 Пищевые жиры

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл. время выполнения: 2 учебных часа

1 Основная зерновая культура.
А) пшеница
Б) овёс
В) рожь

2 От чего зависит пищевая ценность крупы
А) от вида и характера обработки
Б) от химического состава
В) от вида зерна.

3 Из пшеницы вырабатывают
А) толокно
Б) манную крупу
В) геркулес

4 Побочный продукт при изготовлении ядрицы
А) гречиха
Б) продел

5 Прогоркание крупы это….
А) плесневение
Б) порча в результате длительного хранения
В) окисление жира

6. Важные составные части муки
А) углеводы
Б) крахмал и белки
В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука
Б) сахар
В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия
А) по виду
Б) по форме
В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон
А) замес теста
Б) формование
В) сушка

10.высушенные продукты растительного происхождения
А) приправы
Б) молодые побеги растений
В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки
А) ничего

Б) расплывается и киснет
В) получается пористое изделие

12.время выпечки хлеба
А) 30 мин.
Б) от 8 до 80 мин.
В) от 50 до 120 мин.

13.опара составляет:
А) 40% воды – 60% муки
Б) 50% воды – 50% муки
В) 60% воды – 40% муки
14. Закваска для бараночных изделий
А) закваска
Б) притвор
В) солод

15. К группе тыквенных овощей относятся:
А) патиссоны
Б) шпинат
В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:
А) сельдерей
Б) спаржа
В) щавель
17. К группе томатных овощей относятся:
А) перец
Б) патиссоны
В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:
А) вишня
Б) яблоки
В) смородина

19. К группе косточковых относятся:
А) сливы
Б) ежевика
В) айва

20. Земляника относится к…
А) сложным ягодам
Б)настоящим ягодам
В) ложным ягодам

21. апельсин относится к…
А) тропическим плодам
Б) субтропическим плодам
В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.
А) весь гриб
Б) шляпка
В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.
А) витамины
Б) углеводы
В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.
А) дубильные вещества
Б) органические кислоты
В) ароматические вещества

25.Моховик относится к:
А) трубчатым грибам
Б) пластинчатым грибам
В) сумчатым грибам

26. Опенок является:
А) трубчатым грибом
Б) пластинчатым грибом
В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов
А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
В) грибы в виде сумочек
Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий
А) крахмал
Б) сахар
В) мёд

29.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
А) кондитерские изделия
Б) сахар
В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.
А) водка
Б) фрукты
В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель
Б) искусственный мёд
В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы
А) торт
Б) пирожное
В) пряники

33. Из чего получают чай.
А) из шиповника, мяты и т.д.
Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.
А) жир
Б) хлеб
В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.
А) масло сливочное
Б) молоко
В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы
Б) молоко коровье
В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт
А) сметана
Б) сливки
В) йогурт

38.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.
А) мороженное
Б) сливки
В) йогурт

39. Высушённая смесь яйца.
А) омлет
Б) яичный порошок
В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
А) можно.
Б) нельзя

В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса
А) соединительная
Б) жировая
В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.
А) парное
Б) мороженное
В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.
А) печень.
Б) сердце
В) желудок.

44.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.
А) мясо птицы
Б) мясные полуфабрикаты
В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.
А) мясная гастрономия
Б) консервы
В) колбасы

46.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.
А) копчености
Б) мясные консервы
В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:
А) семга
Б) белуга
В) сом

48. К семейству карповых относится:
А) лещ
Б) стерлядь
В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.
А) держится на поверхности аквариума
Б) плавает по всему аквариуму
В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы.

А) засол
Б) замораживание
В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.
А) копченая
Б) сушеная
В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины
А) копчение
Б) вяление
В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки
А) мясо
Б) икра
В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.
А) вкусовые вещества
Б) алкогольные напитки
В) крупы

55. Минеральная вода относится к:
А) безалкогольным напиткам
Б) алкогольным напиткам
В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты
А) Вкусовые товары
Б) кофейные напитки
В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый
А) семенным
Б) плодовым
В) листовым

58.Какую крупу получают из пшеницы
А) манную
Б) пшеничную
В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую
А) из овса
Б) из ячменя
В) из овса

60.Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины
Б) оливки
В) каперсы

50–60 баллов – 5 «отлично».
39-49 баллов – 4 «хорошо».
28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».
27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	2 4	25	26	2 7	28	2 9	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».
39-49 баллов – 4 «хорошо».
28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».
27- баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы
Основные источники:

1. З.П. Матюхина . Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для
начального профессионального образования по профессии «Повар-кондитер» М: Издательский центр «Академия», 2018
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Учебник. Изд. 6-е,
допл. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2019
3 Филиппова И.Н. Оборудование торговых предприятий. Учебник для начального профессионального образования - М.: Академия, 2020

Дополнительные источники:
Учебники и учебные пособия:

1. Бухтарева Э.Ф. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных

продуктов-М.: Экономика, 2005
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М,2009
3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.
Издательство:
Дашков и Ко, 2006 г
Журналы:
1 Торговое оборудование - № 5, 6, 10 - 2018
2 Товаровед продовольственных товаров.- №2 - 2019

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026