

Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта  
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ОГБПОУ  
«БТЖТ Костромской области»  
№ 279 от «31» 08 20 17 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на  
педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» 08 20 17г.

Буй, 2017

Согласовано

Зам. директора по УПР

 О. В. Сырцева

Методист техникума

 М. В. Кушнир

Рассмотрено

на заседании ПЦК

общепрофессиональных

дисциплин

Протокол № 1

от « 30 » августа 20 17 г.

Председатель цикловой комиссии

 О. С. Кузьмина

Составитель :

2

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/ по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ  
Костромской области»

 Баданина А. А.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. 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, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК                                                             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>                                                                                                                                                                 | <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> |
| ОК 01                                                                  | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                                                                                                                     |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>                                                                                                                                                                      | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>                                                                                                                                                                                      |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                                                                                                               |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>                                                                                                                                                                          |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                 | <b><i>Объем часов</i></b> |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Объем учебной нагрузки обучающегося (всего)</b>                        | <b>100</b>                |
| <b>Обучение по дисциплине</b>                                             | <b>80</b>                 |
| Теоретические занятия                                                     | 33                        |
| Практические занятия                                                      | 31                        |
| Лабораторные занятия                                                      | 15                        |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                        | <b>20</b>                 |
| <b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b> | <b>1</b>                  |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <i>Наименование разделов и тем</i>                                   | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>                                                       | <i>Объем часов</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i> |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------|
| <b>1</b>                                                             | <b>2</b>                                                                                                                                | <b>3</b>           | <b>4</b>                                |
| <b>Тема 1.</b><br><br><b>Химический состав пищевых продуктов</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                    | <b>2</b>           | <b>ОК 1-7,9,10</b>                      |
|                                                                      | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 1                  | ПК 1.1-1.5                              |
|                                                                      | 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов                                                                                            | 1                  | ПК 2.1-2.8                              |
|                                                                      | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                      | <b>1</b>           | ПК 3.1-3.6                              |
|                                                                      | <b>Практическая работа №1</b> Значение витаминов в продуктах                                                                            | <b>1</b>           | ПК 4.1-4.5                              |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                               | <b>3</b>           | ПК 5.1-5.5                              |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа №1,2</b> Подготовить реферат по пищевым веществам(1 вид).                                                     | 2                  |                                         |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа №3</b> Составить таблицу энергетической ценности продуктов на блюдо                                           | 1                  |                                         |
| <b>Тема 2.</b><br><br><b>Классификация продовольственных товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                    | <b>5</b>           | <b>ОК 1-7,9,10</b>                      |
|                                                                      | 1. Классификация продовольственных товаров.                                                                                             | 1                  | ПК 1.1-1.5                              |
|                                                                      | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.                                                                                   | 1                  | ПК 2.1-2.8                              |
|                                                                      | 3. Методы определения качества товаров                                                                                                  | 1                  | ПК 3.1-3.6                              |
|                                                                      | 4. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов                                                                | 1                  | ПК 4.1-4.5                              |
|                                                                      | 5. Основы стандартизации и сертификации<br>Маркировка потребительских товаров и штриховое кодирование                                   | 1                  | ПК 5.1-5.5                              |

|                                                                                                            |                                                                                                                   |          |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                | <b>4</b> |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 2</b><br>Составление таблицы: Хранение продовольственных товаров                          | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 3</b><br>Определение содержания пищевых веществ в продуктах                               | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 4</b><br>Определение качества сырья органолептическим методом                             | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 5</b><br>Составление карт качества                                                        | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                         | <b>2</b> |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Самостоятельная работа №4, 5</b> Подготовить презентацию о товарном соседстве пищевых продуктов                | 2        |                                                                                                                                                 |
| <b>Тема 3.</b><br><br><b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                              | <b>4</b> | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                                            | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании.                                                               | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | 2.Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                         | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | 3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                               | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | 4.Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                | <b>3</b> | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><br><b>ПК 2.1-2.8</b>                                                                            |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 6</b><br>Определение качества свежих овощей органолептическим методом                     | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 7</b><br>Определение качества свежих плодов органолептическим методом                     | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа: 8</b><br>Определение качества свежих грибов органолептическим методом                     | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                | <b>2</b> |                                                                                                                                                 |

|                                                                          |                                                                                                                                                             |   |                           |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
|                                                                          | <b>Лабораторная работа №1</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.                                         | 1 | ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5  |
|                                                                          | <b>Лабораторная работа №2</b> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.                                              | 1 | ПК 5.1-5.5                |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                   | 2 |                           |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа №6</b> Условия хранения овощей и фруктов                                                                                          | 1 |                           |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа №7</b> Условия хранения грибов                                                                                                    | 1 |                           |
| <b>Тема 4</b><br><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        | 4 | ОК 1-7,9,10               |
|                                                                          | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 1 | ПК 1.1-1.5                |
|                                                                          | 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров                                                                                                                | 1 | ПК 2.1-2.8                |
|                                                                          | 3. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.                            | 1 | ПК 3.1-3.6                |
|                                                                          | 4. Кулинарное назначение зерновых товаров                                                                                                                   | 1 | ПК 4.1-4.5                |
|                                                                          | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                          | 2 | ПК 5.1-5.5                |
|                                                                          | <b>Лабораторная работа №3</b> Ознакомление с ассортиментом круп, оценка качества по стандарту                                                               | 1 | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5 |
|                                                                          | <b>Лабораторная работа №4</b> Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий, оценка качества по стандарту.                                                | 1 | ПК 2.1-2.8                |
|                                                                          | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                                          | 6 | ПК 3.1-3.6                |
|                                                                          | <b>Практическая работа: 9</b><br>Изучение ассортимента макаронных и хлебобулочных изделий                                                                   | 1 | ПК 4.1-4.5                |
|                                                                          | <b>Практическая работа: 10</b><br>Оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий                                                                        | 1 | ПК 5.1-5.5                |
|                                                                          | <b>Практическая работа: 11</b><br>Изучение ассортимента муки органолептическим методом.                                                                     | 1 |                           |
|                                                                          | <b>Практическая работа: 12</b>                                                                                                                              | 1 |                           |

|                                                        |                                                                                                                                                                                |   |                          |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------|
| Тема 5<br>Товароведная характеристика молочных товаров | Оценка качества муки органолептическим методом.                                                                                                                                |   |                          |
|                                                        | <b>Практическая работа: 13</b><br>Изучение ассортимента крупы органолептическим методом                                                                                        | 1 |                          |
|                                                        | <b>Практическая работа: 14</b><br>Оценка качества крупы органолептическим методом                                                                                              | 1 |                          |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                      | 2 |                          |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа8:</b> Изучить продукт (крупы, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) и его ассортимент (1 вид)                                      | 1 |                          |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа9:</b> Изучить продукт (крупы, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия) по органолептическим показателям, качества и срокам реализации | 1 |                          |
|                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                           | 3 |                          |
|                                                        | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.                                                                   | 1 |                          |
|                                                        | 2.Кулинарное назначение молочных товаров                                                                                                                                       | 1 |                          |
|                                                        | 3. Условия и сроки хранения молочных товаров                                                                                                                                   | 1 | ОК 1-7,9,10              |
|                                                        | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                             | 2 | ПК 1.1-1.5               |
|                                                        | <b>Лабораторная работа№5</b> Оценка качества молока, сливок по стандарту.                                                                                                      | 1 | ПК 2.1-2.8               |
|                                                        | <b>Лабораторная работа№6</b> Оценка качества сыров по стандарту.                                                                                                               | 1 | ПК 3.1-3.6               |
|                                                        | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                                                             | 5 | ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                        | <b>Практические занятия: 15</b> Органолептическая оценка качества сыров                                                                                                        | 1 |                          |
|                                                        | <b>Практические занятия :16</b><br>Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.                                                                                  | 1 |                          |
|                                                        | <b>Практические занятия: 17</b>                                                                                                                                                | 1 |                          |

|                                                                                |                                                                                                                                    |          |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Органолептическая оценка качества молока                                                                                           |          |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Практические занятия: 18</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения молочных продуктов                                 | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Практические занятия: 19</b> Требования к качеству, условия и сроки хранения сыров                                              | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                          | 3        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа 10, 11</b> Составить реферат на тему « Сыры»                                                             | 2        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа 12:</b> Составить схему процента жирности молочных продуктов                                             | 1        |                                                                                                                                                 |
| <b>Тема 6</b><br><br><b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                               | <b>4</b> | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании,. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов                                 | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов                                                                                | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 3. Рыба живая, мороженая, охлажденная. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения                           | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 4. Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                 | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                 | <b>3</b> |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Лабораторная работа №7</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.                                               | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Лабораторная работа №8</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Лабораторная работа № 9</b> Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.                                                      | 1        |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                 | <b>3</b> |                                                                                                                                                 |
|                                                                                | <b>Практические занятия: 20</b> Рыба живая, мороженая, охлажденная. Требования к качеству,                                         | 1        |                                                                                                                                                 |

|                                                                                  |                                                                                                         |   |                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | <b>Практические занятия: 21</b> Соленая рыба, рыбные консервы, морепродукты. Требования к качеству.     | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Практические занятия: 22</b> Условия и сроки хранения рыбы и морепродуктов                           | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                               | 2 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа 13</b> Доклад о морепродуктах(1вид)                                           | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа 14</b> Составить доклад о порче рыбы и рыбных продуктах                       | 1 |                                                                                                                                 |
| <b>Тема 7.</b><br><br><b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                    | 4 | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.      | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | 2.Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | 3. Субпродукты. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                      | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | 4. Мясо домашней птицы. Пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.              | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                    | 3 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Практические занятия: 23</b><br>Дефекты и порча мяса                                                 | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Практические занятия: 24</b><br>Мясо и мясные продукты, расположение и товарное соседство            | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Практические занятия: 25</b><br>Требование к качеству субпродуктов                                   | 1 |                                                                                                                                 |
|                                                                                  | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                      | 2 |                                                                                                                                 |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                 |   |                    |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|
|                                                                     | <b>Лабораторная работа 10</b> Органолептическая оценка качества мяса                                                                                                            | 1 |                    |
|                                                                     | <b>Лабораторная работа 11</b><br>Органолептическая оценка качества субпродуктов                                                                                                 | 1 |                    |
|                                                                     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                       | 2 |                    |
|                                                                     | <b>Самостоятельная работа 15</b> Составить кроссворд по теме: «Мясо и мясные продукты»                                                                                          | 1 |                    |
|                                                                     | <b>Самостоятельная работа 16</b> Составить таблицу Виды субпродуктов                                                                                                            | 1 |                    |
| <b>Тема 8.</b>                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                            | 3 | <b>ОК 1-7,9,10</b> |
| <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b> | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов                                                        | 1 | <b>ПК 1.1-1.5</b>  |
|                                                                     | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение пищевых жиров.                                                          | 1 | <b>ПК 2.1-2.8</b>  |
|                                                                     | 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                                      | 1 | <b>ПК 3.1-3.6</b>  |
|                                                                     | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                              | 2 | <b>ПК 4.1-4.5</b>  |
|                                                                     | <b>Лабораторная работа 12</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | 1 | <b>ПК 5.1-5.5</b>  |
|                                                                     | <b>Лабораторная работа 13</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту                                                                         | 1 |                    |
|                                                                     | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                                                              | 3 |                    |
|                                                                     | <b>Практические занятия: 26</b><br>Упаковка и маркировка яиц                                                                                                                    | 1 |                    |

|                                                                                          |                                                                                                                                          |          |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|
|                                                                                          | <i><b>Практические занятия: 27</b></i> Упаковка и маркировка пищевых жиров                                                               | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Практические занятия: 28</b></i> Товарное соседство яиц, яичных продуктов и пищевых жиров.                                         | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></i>                                                                                         | 2        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Самостоятельная работа 17</b></i> Таблица: Дефекты яиц                                                                             | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Самостоятельная работа 18</b></i> Схема: Виды яиц                                                                                  | 1        |                    |
| <b>Тема 9.</b><br><br><b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b> | <i><b>Содержание учебного материала</b></i>                                                                                              | <b>4</b> | <b>ОК 1-7,9,10</b> |
|                                                                                          | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 1        | <b>ПК 1.1-1.5</b>  |
|                                                                                          | 2 Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров                                                                                  | 1        | <b>ПК 2.1-2.8</b>  |
|                                                                                          | 3 Общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров                                                                            | 1        | <b>ПК 3.1-3.6</b>  |
|                                                                                          | 4. Условия и сроки хранения                                                                                                              | 1        | <b>ПК 4.1-4.5</b>  |
|                                                                                          | <i><b>Тематика практических работ</b></i>                                                                                                | <b>3</b> | <b>ПК 5.1-5.5</b>  |
|                                                                                          | <i><b>Практическая работа: 29</b></i><br>Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.                            | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Практическая работа: 30</b></i><br>Классификация и ассортимент пищевых концентратов                                                | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Практическая работа: 31</b></i><br>Условия и сроки хранения пищевых концентратов                                                   | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Тематика лабораторных работ</b></i>                                                                                                | 2        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Лабораторная работа 14</b></i> Ознакомление с ассортиментом пряностей                                                              | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Лабораторная работа 15</b></i> Оценка качества пряностей по стандарту                                                              | 1        |                    |
|                                                                                          | <i><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></i>                                                                                         | 2        |                    |

|                                                               |                                                                               |            |  |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                               | <b>Самостоятельная работа 19,20</b> Составить презентацию на тему « Пряности» | 2          |  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b> |                                                                               | <b>1</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                 |                                                                               | <b>100</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», *наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

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 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

##### 4.2.1. Печатные издания

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
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил. (Электронный вариант учебника 2016 год.)

##### 4.2.2. 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. 1324-03 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/pelmen4eg.ru](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»  
[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов  
[www.fipi.ru](http://www.fipi.ru)  
<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов  
[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) - Каталог ГОСТов  
[www.lib.rus](http://www.lib.rus) -Либрусек: электронная библиотека  
[www.meduniver.com](http://www.meduniver.com) -Медицинский портал  
[www.standard.ru](http://www.standard.ru) -Открытый портал по стандартизации

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

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

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b> ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль</b></p> <p><b>при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачёта</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> |
| <p><b>Умения:</b> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и</p>                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p> <p><b>оптимальность выбора</b> способов действий,</p>                                                                                                     | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>                                                                                                                                          |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> | <p>практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Пронумеровано, прошнуровано

и скреплено печатью 19

(девятнадцатом) июля

Директор

Т.А. Чупрова

«31»

июля 2008 г.

