

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
"ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. Юрты"
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

28 июля 2021 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

<i>профессия СПО</i>	<i>43.01.09 Повар, кондитер</i>
<i>профиль</i>	<i>социально-экономический</i>
<i>цикл дисциплины</i>	<i>общепрофессиональный</i>

р.п. Юрты, 2021 г.

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 12
22 июня 2021 г.
Савч /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
О. В. Савицкая О. В. Савицкая

Разработчик: Савицкая Ольга Владимировна, заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Программа **ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования «Повар, Кондитер», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		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	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;

		<p>документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода 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>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить 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</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	помощью наставника).	
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 и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

руководством, клиентами	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 (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	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 при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Соблюдать нормы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	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	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		программное обеспечение.	деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		<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>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<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</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>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>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	---

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - определять качество сырья и готовой продукции;* - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;*** - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; - пользоваться нормативными документами.*
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;* - использовать лабораторные методы для устранения дефектов; - пользоваться нормативными документами - определять качество сырья и готовой продукции;** - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;*** - пользоваться нормативными документами
знать	<ul style="list-style-type: none"> - правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ; - классификацию продовольственных товаров. - виды стандартов и нормативных документов. - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов.

Целью изучения дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы

представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения дисциплины студент **должен знать**:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент **должен уметь**:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Пояснения:

* - требования ФГОС СПО,

** - требования WSI/ WSR,

*** - требования профстандартов.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

<i>№п/п</i>	<i>Дополнительные знания, умения</i>	<i>№, наименование темы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Обоснование включения в рабочую программу</i>
1	Знать: - проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;	Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	16	Недостаточное количество часов для изучения темы
2		Тема 1.2. Плодоовощные продукты	8	Недостаточное количество часов для изучения темы

3	- нормативную документацию;	Тема 1.3. Зерно и продукты переработки	14	Недостаточное количество часов для изучения темы
4	- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Тема 1.4. Молочные продукты.	12	Недостаточное количество часов для изучения темы
5	- химический состав, пищевую ценность	Тема 1.5. Рыбные продукты.	8	Недостаточное количество часов для изучения темы
6	продуктов, изменение их свойств под влиянием	Тема 1.6. Мясные продукты.	12	Недостаточное количество часов для изучения темы
7	различных факторов;	Тема 1.7. Яйца и яичные товары.	4	Недостаточное количество часов для изучения темы
8	- требования к качеству продуктов;	Тема 1.8. Вкусовые товары.	10	Недостаточное количество часов для изучения темы
9	- условия и сроки хранения;	Тема 1.9. Кондитерские товары.	12	Недостаточное количество часов для изучения темы
10	- кулинарные свойства пищевых продуктов;	Тема 1.10. Пищевые жиры	4	Недостаточное количество часов для изучения темы
11	- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении. Уметь: - определять качество сырья и готовой продукции; - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; - пользоваться нормативными документами.	Тема 1.11. Пищевые концентраты. Дрожжи. Разрыхлители. Красители.	2	Недостаточное количество часов для изучения темы

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
в том числе: практических занятий - 32 часа;
из них практической подготовки (III) - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110	-	56	40	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100	-	50	36	14
в том числе:					
практические занятия	32	-	12	14	6
в том числе практическая подготовка (ПП)	32	-	12	14	6
контрольные работы	5	-	3	2	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	10	-	6	4	-
в том числе:					
- подготовка рефератов	2	-	2		-
- создание электронных презентаций	8	-	4	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена					Э

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Номер занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения	Оцениваемые элементы компетенций
			ТО	ПЗ	С/Р		
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс 2 семестр – 50 ч							
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			110				
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	Содержание учебного материала		14	2	2		
	1-2	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Ассортимент, вид, сорт.	2			1, 2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	3-4	Химический состав продовольственных товаров: жиры, белки, углеводы.	2			2	
	5-6	Химический состав продовольственных товаров: минеральные вещества, витамины, вода, ферменты и прочие вещества.	2			2	
	7-8	Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2			2	
	9-10	(ПП) Практическое занятие № 1. Изучение показателей качества и потребительских свойств продовольственных товаров.		2		2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1. Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»				2		
	11-12	Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования. Хранение продовольственных товаров. Естественная убыль пищевых продуктов.	2			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	13-14	Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов.	2			2	
	15	Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	1			2	
16	Контрольная работа № 1 по теме 1.1.	1			3		
Тема 1.2. Плодоовощные продукты.	Содержание учебного материала		6	2	2		
	17-18	Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика овощей, условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. Кулинарное использование овощей.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	19-20	Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика плодов, условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. Кулинарное использование плодов.	2			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	21-22	Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика грибов, условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. Кулинарное использование грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	2			2	
	23-24	(ПП) Практическое занятие № 2. Определение качества овощей и плодов, продуктов их переработки органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Подготовка электронной презентации по				2		

	теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека».						
Тема 1.3. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала		10	4	2		
	25-26	Зерно. Классификация. Строение зерна. Химический состав.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	27-28	Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2			3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Подготовка электронной презентации по теме: «Крупы и их кулинарное использование».					2	
	29-30	Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	2			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	31-32	(III) Практическое занятие № 3. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом по стандарту.		2		2	
	33-34	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	2			2	
	35-36	(III) Практическое занятие № 4. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий по стандарту.		2		3	
37-38	Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов зерномучных продуктов.	2			2		
Тема 1.4. Молочные продукты.	Содержание учебного материала		8	4	-		
	39-40	Молоко и молочные продукты: сливки, сухое и сгущенное молоко: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	2			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	41-42	(III) Практическое занятие № 5. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		3	
	43-44	Кисломолочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование кисломолочных продуктов.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	45-46	(III) Практическое занятие № 6. Определение качества основного кисломолочного сырья органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		3	
	47-48	Сыры: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование сыров.	2			2	
	49-50	Контрольная работа № 3 по теме 1.2, 1.3. и 1.4.	2			3	ПК1.1- ПК5.5
2 курс 3 семестр – 36 ч							
Тема 1.5. Рыбные продукты.	Содержание учебного материала		6	2	2		
	51-52	Рыба: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по	2			2	ОК1-7, 9,10

		термическому состоянию.					ПК1.1- ПК5.5
	53-54	(III) Практическое занятие № 7. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		2	
	55-56	Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование продуктов переработки рыбы.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	57-58	Морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 4. Подготовка электронной презентации по теме: «Полезь рыбы в питании человека!»				2		
Тема 1.6. Мясные продукты.	Содержание учебного материала		8	4	-		
	59-60	Виды мясных продуктов. Мясо убойных животных. Характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	61-62	Классификация мяса по термическому состоянию и упитанности. Мясные продукты: полуфабрикаты	2			2	
	63-64	(III) Практическое занятие № 8. Зарисовка мелкокусковых, порционных и крупнокусковых полуфабрикатов.		2		3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	65-66	Субпродукты, требования к качеству. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	2			2	
	67-68	(III) Практическое занятие № 9. Определение качества основного мясного сырья по стандарту. Составление карт качества.		2		2	
	69-70	Контрольная работа № 4 по теме 1.5. и 1.6.	2			3	ПК1.1- ПК5.5
Тема 1.7. Яйца и яичные товары.	Содержание учебного материала		2	2	-		
	71-72	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты (меланж и яичный порошок): классификация, пищевая ценность, требования к качеств, проверка качества, условия и сроки хранения. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	73-74	(III) Практическое занятие № 10. Определение качества яиц органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		3	
Тема 1.8. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала		4	4	2		
	75-76	Классификация вкусовых продуктов. Чай и чайные напитки, кофе натуральный и кофейные напитки, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования.	2			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10
	77-78	Пряности и приправы, пищевые кислоты, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Кулинарное использование вкусовых продуктов. Алкогольные и слабоалкогольные напитки, безалкогольные напитки товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Кулинарное использование вкусовых	2			2	

		продуктов.						
	79-80	(ПП) Практическое занятие № 11. Определение качества чая и чайных напитков, кофе натурального и кофейных напитков, пряностей органолептическим методом по стандарту. Составление карт качества.		2		2		
	81-82	(ПП) Практическое занятие № 12. Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом и по упаковке. Составление карт качества.		2		2		
	Самостоятельная работа обучающихся № 5. Подготовка презентации по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека».				2	3		
Тема 1.9. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала		6	6	-			
	83-84	Контрольная работа № 5 по теме 1.7. и 1.8. Виды кондитерских изделий. Крахмал, сахар, мед: ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Кондитерские товары (сахаристые): фруктово-ягодные (повидло, джем, конфитюр, желе, варенье, цукаты, мармелад, пастила). Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Какао-порошок, использование в кулинарно-кондитерском производстве.	1 1			2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	85-86	(ПП) Практическое занятие № 13. Определение качества фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамельных и конфетных кондитерских товаров органолептическим методом по стандарту.		2		2		
2 курс 4 семестр – 14 ч								
	87-88	Кондитерские товары (сахаристые): карамельные изделия, конфетные изделия, ирис, драже. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2			2		
	89-90	(ПП) Практическое занятие № 14. Определение качества карамельных и конфетных кондитерских товаров органолептическим методом по стандарту.		2		3		
	91-92	Мучные кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2			2		
	93-94	(ПП) Практическое занятие № 15. Определение качества мучных кондитерских товаров органолептическим методом по стандарту.		2		2		
Тема 1.10. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала		2	-	-			
	95	Пищевые растительные жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	1			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	96	Пищевые животные жиры: ассортимент. Характеристика коровьего масла, животных топленых жиров, маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, спредов и топленых смесей, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1			2		

		Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.					ОК 1-7,9,10
Тема 1.11.	Содержание учебного материала		2	2	-		
Пищевые концентраты.	97-98	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов. Дрожжи. Разрыхлители. Красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	2			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Дрожжи.							
Разрыхлители.	99-100	(ПП) Практическое занятие № 16. Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом по стандарту.		2		2	
Красители.							
	Всего		68	32	10		
	Экзамен		6				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОПД. 02 Основы товароведения продовольственных товаров, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением (DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А. И. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. И. Мартинчик-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.
3. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010
5. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015 г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2015г.
- 3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва, «Академкнига/учебник», 2015 г.

Электронные ресурсы:

1. innfedova.rusedu.net/post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innfedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Коды формируемых ПК и ОК	Формы и методы оценки
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания		экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества		Экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:		
условия и сроки хранения продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	устный опрос, оценка выполнения рефератов
нормативную документацию		тестирование
суточный расход энергии		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания		тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	устный опрос
нормативную документацию;		контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров		оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров		устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
--	---	---