

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии)*

Рассмотрено и согласовано методической по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна преподаватель общепрофессионального и профессионального цикла ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен **уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

### 1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК ....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 77 часов, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся – 77 часов, включая:  
обязательной аудиторной нагрузки обучающихся - 77 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

0	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	2	2					
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	5	5	1				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	10	10	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	10	10	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	11	11	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	9	9	4				
<b>Промежуточная аттестация:</b> экзамен.								
<b>Всего часов:</b>		77	77	32				

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов
1	2	3
Тема 1. Предмет и задачи предмета. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Значение в питании состава пищевых продуктов. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. 2. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
Тема 2. Классификация пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: 1. Классификация пищевых продуктов. 2. Качество пищевых продуктов методы его определения. 3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов. 4. Основы хранения пищевых продуктов. Консервированные пищевые продукты. Естественная убыль пищевых продуктов.	5
	Практические занятия:	1
	1. Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 2. Химический состав, пищевая ценность и значение в питании, кулинарное назначение свежих	10

переработки.	овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 3. Свежие овощи. Группы свежих овощей, характеристика, требования к качеству. Свежие грибы. Характеристика свежих грибов, требования к качеству. 4. Свежие плоды, ягоды. Группы свежих плодов, характеристика, требования к качеству. 5. Продукты переработки свежих овощей, плодов, грибов, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	
	Практические занятия:	5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. 3. Изучение видов грибов и оценка качества по стандарту. 4. Изучение групп продуктов переработки свежих овощей, плодов, грибов.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых продуктов.	Содержание учебного материала 1. Виды зерновых культур. Общие требования к качеству зерна. Кулинарное назначение зерновых товаров. Значение в питании продуктов переработки зерна. 2. Классификация и характеристика продуктов переработки зерна: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Ассортимент крупы. Химический состав и пищевая ценность крупы. Условия хранения и требования к качеству крупы. 4. Классификация, характеристика муки. Химический состав и пищевая ценность муки. Сорты пшеничной муки. Условия хранения и требования к качеству муки. 5. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Условия хранения и требования к качеству макаронных изделий. 6. Значение в питании хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	10

	Практические занятия: 1. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту. 2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. 3. Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту. 4. Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных продуктов.	Содержание учебного материала: 1. Виды молочных продуктов. Химический состав и пищевая ценность молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных продуктов. Оценка, требования к качеству молочных продуктов. 2. Классификация, характеристика молока коровьего. Условия хранения и требования к качеству молока. Ассортимент, характеристика сливок. Условия хранения и требования к качеству сливок. 3. Сухое молоко и сухие сливки, характеристика, требования к качеству. Ассортимент, характеристика сгущенных молока и сливок. Условия хранения и требования к качеству сгущенных молока и сливок. 4. Классификация, группы кисломолочных продуктов. Условия хранения и требования к качеству кисломолочных продуктов. 5. Классификация, характеристика творога, сметаны. Условия хранения и требования к качеству творога и сметаны. 6. Группы, характеристика сыров. Условия хранения и требования к качеству сыров.	10
	Практические занятия:	4
	1. Оценка качества молока, сливок по стандарту.	
	2. Оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.	
	3. Оценка качества сыров по стандарту.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала:	10
	1. Виды и значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов.	
	2. Классификация, характеристика живой и охлажденной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика мороженой рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Ассортимент, характеристика, способы посола солёной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Классификация, характеристика рыбных продуктов. Ассортимент, характеристика вяленой, сушёной, копчёной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Ассортимент, характеристика продуктов нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия:	5
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на таре.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 7 . Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала:	11
	1. Виды мяса и мясных продуктов, отличительные особенности. Характеристика основных групп мясных продуктов. Химический состав, пищевая ценность, значение в питании, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	
	2. Классификация мяса, характеристика групп мяса и мясных продуктов. Основные требования к	

	<p>качеству мяса, оценка качества мяса. Требования стандартизации качества, маркировка мяса.</p> <p>3. Характеристика основных требований к условиям и срокам хранения мяса. Требования к транспортировке мяса и мясных продуктов.</p> <p>Основные виды, характеристика мясных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Классификация, характеристика мяса птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика, пищевая ценность мясных субпродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Классификация, характеристика колбасных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика мясокопчёных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Классификация, характеристика мясных консервов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	Практические занятия:	5
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	
	2. Органолептическая оценка качества колбасных изделий, мясокопчёных изделий.	
	3. Изучение стандартизации, расшифровка маркировки качества мясных консервов.	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	-
<p>Тема 8.</p> <p>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Характеристика яиц и яичных продуктов. Состав яичных продуктов, таблица взаимозаменяемости яиц и яичных продуктов. Химический состав, пищевая ценность, значение в питании яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.</p> <p>2. Классификация, характеристика яиц и яичных продуктов. Основные требования к качеству и условия хранения яиц и яичных продуктов.</p> <p>3. Виды пищевых жиров, значение в питании человека пищевых жиров. Химический состав, пищевая ценность пищевых жиров. Кулинарное назначение пищевых жиров.</p>	10

	<p>4. Классификация, характеристика видов растительных масел. Требования к качеству и условия хранения растительных масел.</p> <p>5. Классификация, характеристика коровьего масла и масляной пасты из коровьего молока. Требования к качеству и условия хранения коровьего масла и масляной пасты из коровьего молока.</p> <p>6. Классификация, характеристика маргарина и спредов и топленых смесей. Требования к качеству и условия хранения маргарина и спредов и топленых смесей. Классификация, характеристика кулинарных и кондитерских жиров. Требования к качеству и условия хранения кулинарных и кондитерских жиров.</p>	
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	-
<p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Характеристика видов кондитерских и вкусовых продуктов. Пищевая ценность, значение в питании, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых продуктов.</p> <p>2. Классификация, характеристика видов сахара, крахмала. Требования к качеству и условия хранения сахара, крахмала.</p> <p>3. Виды кондитерских изделий. Требования к качеству и условия хранения кондитерских изделий.</p> <p>4. Вкусовые продукты. Классификация, характеристика видов чая, кофе, кофейных напитков. Требования к качеству, условия хранения чая, кофе, кофейных напитков. Классификация, характеристика пряностей, приправ. Требования к качеству, условия хранения пряностей, приправ.</p> <p>5. Классификация, характеристика поваренной соли, пищевых кислот. Требования к качеству, условия хранения поваренной соли, пищевых кислот. Классификация, характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов. Требования к качеству, условия хранения дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок,</p>	9

	генетически модифицированных пищевых продуктов.	
	Практические занятия:	4
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ и оценка качества по стандарту.	
	2. Ознакомление с ассортиментом чая, кофе и оценка качества по стандарту.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего		77

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета** Кабинет технологии кулинарного производства  
Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства:**

рабочее место преподавателя;  
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект технологической документации;  
комплект учебно-методической документации;  
наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

### 4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно

предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

1. Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете.

Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** экзамен.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2009.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: ПрофОбрИздат, 2001.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2009.
4. Марлинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Мастерство, 2002.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Мастерство, 2002.

## Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Мастерство, 2001.
2. Козлова С.Н., Фединашина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия, 20.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</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 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Уметь:</b>  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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024