

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**


2022 г.

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрен на заседании МК  
По ППССЗ  
Председатель  Ядыкина Л.А.  
Протокол № 7.  
от 25.03.2022

Приложение к ОПОП  
по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО  
ПШТ  
От 20.04.2022  
Приказ 01-05/27

Преподаватель: Смирнова Н. А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   | стр.      |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                              | <b>10</b> |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>14</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>17</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа **ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016г № 1569.

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

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета 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 предмета 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 соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля по 1 разделу и контрольной работы по предмету.

В результате изучения предмета 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.

– **В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– **В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации

– **Для слепых, слабовидящих обучающихся:**

- сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;
- овладение основным функционалом программы невидимого доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

– **для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:**

- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

– для обучающихся с нарушениями и расстройствами аутистического спектра:

- овладение основными языковыми ресурсами учебного материала, приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний;

–  стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

– для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

–  наличие умения использовать персональные средства доступа.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **общие и профессиональные компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |
| 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, птицы, дичи  |
| 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  |
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 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                  |
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |
| 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  |
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| 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 холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ВД 5    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   |
| 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  |

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочие ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

ОК 7 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 8 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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



|  |
|--|
| ✓ химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов. |
|--|

**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.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>  | <b>44</b>   |
| <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>2</b>    |
| <b>Обязательная учебная нагрузка</b>  | <b>40</b>   |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | <b>24</b>   |
| лабораторные занятия  |             |
| практические занятия  | <b>16</b>   |
| консультации  | <b>2</b>    |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> |             |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента   | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>    |  |             |                  |
| <b>Содержание учебного материала</b>                        |  |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Введение.<br>Общая часть товароведения. | 1. Предмет и задачи дисциплины.<br>2. Классификация продовольственных товаров.<br>3. Качество продовольственных товаров.<br>4. Химический состав продовольственных товаров.<br>5. Методы определения качества товаров.<br>6. Хранение продовольственных товаров.<br>7. Консервирование пищевых продуктов.<br>8. Основы стандартизации и сертификации.<br>9. Маркировка потребительских товаров.<br>10. Штриховое кодирование товаров.  | 2           | 2                |
|   | <b>Практическая работа</b><br>1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров.   | 1           | 2,3              |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания»<br>Выполнение реферата «Проблемы рынка отдельных групп пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок»  |             |                  |
| <b>Содержание учебного материала</b>                        |  |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Зерно и продукты его переработки        | 1. Зерно. Классификация. Химический состав.<br>2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.<br>3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.<br>4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.<br>5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.<br>6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов. | 2           | 2                |

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
|   | <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом</p> <p>3.Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.</p> <p>4.Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий.</p>     | 2 | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»  |   |     |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Флодоовощные продукты</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Пищевая ценность свежих плодoв и oвoщей. Oвoщи, плодoв, грибoв. Классификация, товарoведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p> <p>2.Кулинарное использование oвoщей, плодoв, грибoв.</p>  | 2 | 2   |
|   | <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Изучение ассортимента и определение качества плодoв органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение ассортимента и определение качества oвoщных продуктоv органолептическим методом.</p> <p>3.Изучение ассортимента и определение качества консервированной плодoвoщной продукции органолептическим методом.</p> | 3 | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> 1.Подготовка презентации по теме: «Польза плодoвoщных продуктоv для oрганизма человека»   |   |     |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |     |
| <p><b>Тема 1.4.</b><br/>Молочные продукты</p>     | <p>1.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.</p> <p>2.Кулинарное использование молочных продуктоv.</p>   | 2 | 2   |
|   | <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Определение качества oсновных молочных продуктоv органолептическим методом.</p>  | 1 | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> 1.Выполнение мини проекта по теме: «Молочная страна»  |   | 2   |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |     |
| <p><b>Тема 1.5.</b><br/>Рыбные продукты</p>       | <p>1.Рыба и морепродукты: ассортимент, товарoведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.</p> <p>2.Классификация по термическому состоянию.</p> <p>3.Продукты переработки рыбы, требования к качеству.</p> <p>4.Кулинарное использование рыбного сырья.</p>   | 2 | 2   |
|   | <p><b>Практическая работа</b></p> <p>1.Определение качества oсновного рыбного сырья органолептическим методом.</p>  | 1 | 2,3 |
|   |   |   |     |

|  |   |   |     |
|--|---|---|-----|
|  | <b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение презентации по теме: «Роль рыбных продуктов в питании человека»   |   |     |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Мясные продукты        | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |     |
|  | 1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Классификация мяса по термическому состоянию.<br>3. Субпродукты, требования к качеству.<br>4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>5. Продукты переработки мяса.<br>6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. | 2 | 2   |
|  | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.   | 1 | 2,3 |
|  | <b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение реферата по теме: «Роль мяса в питании человека.»   |   |     |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Яйца и яичные продукты | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |     |
|  | 1.Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.<br>2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения.<br>3.Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).<br>4.Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.  | 2 | 2   |
|  | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества яиц органолептическим методом.   | 1 | 2,3 |
|  | <b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщения по теме: «Роль яичных продуктов в приготовлении блюд»   |   |     |
| <b>Тема 1.8.</b><br>Вкусовые продукты      | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |     |
|  | 1.Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования.<br>2.Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты.<br>3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.   | 2 | 2   |

|   |   |    |     |
|---|---|----|-----|
|   | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом.   | 2  | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ отдельных вкусовых товаров на организм человека»                             |    |     |
| <b>Тема 1.9.</b><br>Кондитерские<br>товары  | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |     |
|   | 1.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования.<br>2.Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве. | 2  | 2   |
|   | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.  | 1  | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка презентации по теме: «Личный взгляд на кондитерские товары, или о вкусах не спорят»   |    | 2   |
| <b>Тема 1.10.</b><br>Пищевые<br>жиры        | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |     |
|   | 1.Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.         | 2  | 2   |
|   | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.   | 1  | 2,3 |
|   | <b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщения по теме: «Вред или польза жиров в питании человека?»  |    |     |
| <b>Тема 1.11.</b><br>Пищевые<br>концентраты | <b>Содержание учебного материала</b>  |    |     |
|   | 1.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.   | 2  | 2   |
|   | <b>Практическая работа</b><br>Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.  | 2  | 2,3 |
|   | <b>Дифференцированный зачёт</b>   | 2  |     |
|   | <b>Всего</b>  | 40 |     |

Пояснение:

\* - требования ФГОС СПО, \*\* - требования WSI/ WSR, \*\*\* - требования профстандартов

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная; рабочее место для
- преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала и др.;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 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;

**Технические средства обучения:**

компьютер; средства

аудиовизуализации;

наглядные пособия(натуральные образцы, муляжи ,плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

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

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010
4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
6. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2015г.
7. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академикнига/учебник», 2015г.
8. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
10. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
11. 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.
12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
13. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
15. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
16. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Электронные ресурсы:

1. [innfedova.rusedu.net/post/2868/37501](http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. [science.runetstar.net](http://science.runetstar.net)
3. [innfedova.rusedu.net](http://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](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. [grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html](http://grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html)

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

ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения             |
|--|--|
| 1  | 2  |
| <b>Умения:</b>   |  |
| определять качество сырья и готовой продукции;   | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;   | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;   | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| пользоваться нормативными документами.   | экспертная оценка выполнения практической работы                     |
| <b>Знания:</b>   |  |
| проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок  | устный/письменный опрос, оценка выполнения рефератов,                |
| нормативную документацию   | устный/письменный опрос, тестирование                                |
| классификацию и ассортимент пищевых продуктов  | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций |
| химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов  | устный/письменный опрос  |
| требования к качеству продуктов  | устный/письменный опрос, тестирование                                |
| условия и сроки хранения   | устный/письменный опрос  |
| кулинарные свойства пищевых продуктов  | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении. | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций |

*Пояснения:*

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования I/ WSR, WS

\*\*\* - требования профстандартов