**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

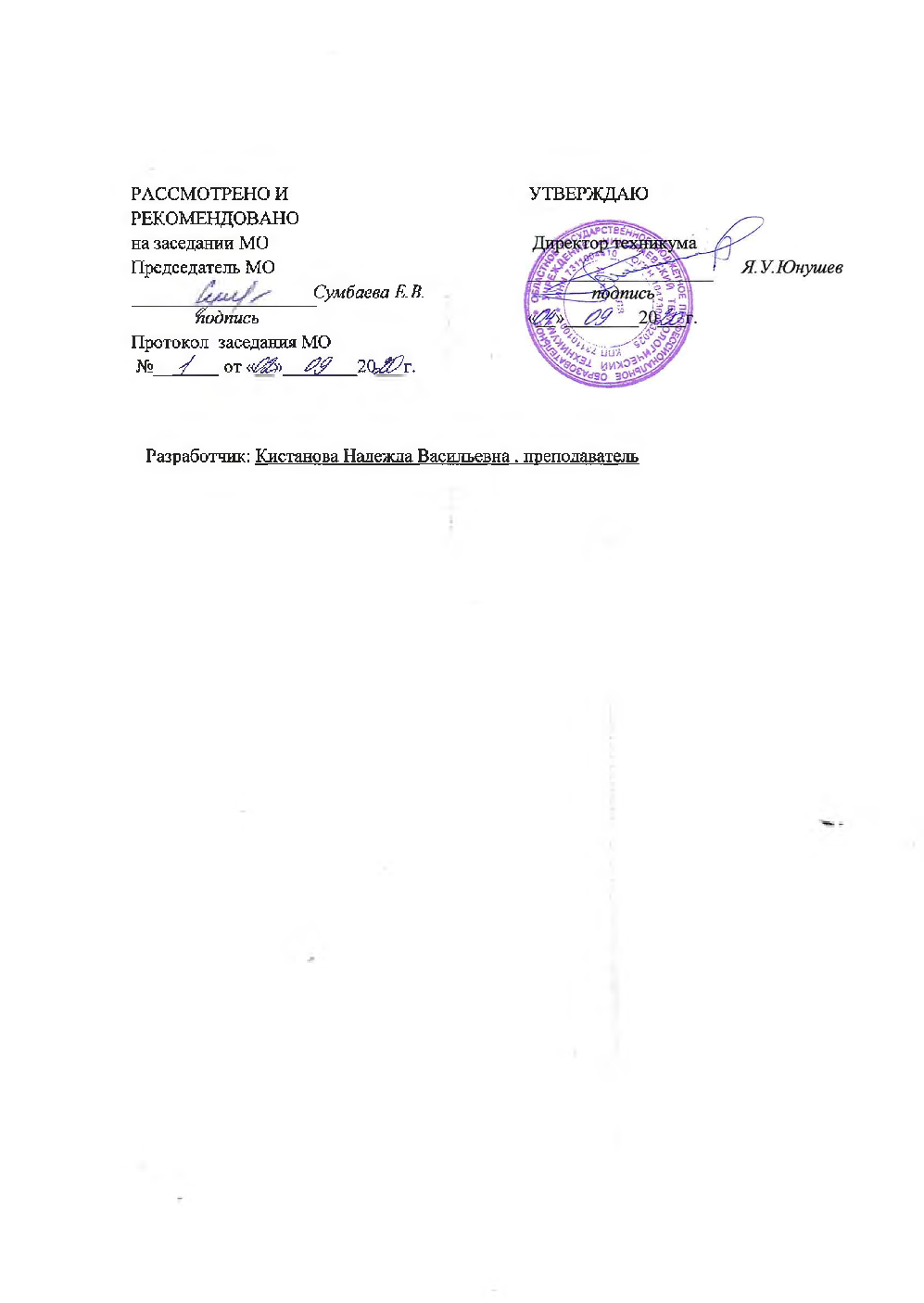
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**р.п. Николаевка**

**2020г.**



# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 16 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 18 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413,с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017г, Приказа Министерства просвещения РФ № 747 от 17 декабря 2020г «О внесении изменений в ФГОС СПО ».) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающихся на базе основного общего образования по профессии:

43.01.09 «Повар, кондитер», укрупнённой группы профессий-43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

**Основными целями** учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

**-**освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

**Задачами** дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате изучения дисциплины **студент должен**

**иметь представление:**

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

**знать:**

**-** вопросы рационального питания;

- 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 сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

**уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

- определять качество сырья и готовой продукции;

- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 языках 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Общие и**  **профессиональные**  **компетенции** | | **Дескрипторы**  **сформированности**  **(действия)** | | **Уметь** | | **Знать** | |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК 01.  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам. | | Распознаваниесложных  проблемныхситуаций в  различныхконтекстах.  Проведениеанализа сложныхситуаций при  решении задачпрофессиональнойдеятельности.  Определениеэтапов решениязадачи.  Определениепотребности в  информации.  Осуществлениеэффективногопоиска.  Выделение всехвозможных  источников нужных  ресурсов, в томчисле неочевидных.  Разработкадетального планадействий.  Оценка рисков накаждом шагу.  Оценка плюсов иминусов  полученногорезультата, своегоплана и его  реализации,определение критериев оценки и  рекомендаций по  улучшению плана. | | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональноми/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 пландействия.  Определятьнеобходимыересурсы.  Владеть  актуальнымиметодами работы впрофессиональной и  смежных сферах.  Реализовать  составленный план.  Оценивать результат  и последствия своих  действий(самостоятельно или  с помощьюнаставника). | | Актуальный  профессиональный и  социальный контекст,  в котором приходится  работать и жить.  Основные источники  информации иресурсы для решениязадач 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 | |  |
| ОК 02.  Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | | Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого  длявыполнения  профессиональных  задач  Проведение  анализа полученной  информации,выделяет в  нейглавные аспекты.  Структурироватьотобраннуюинформацию в  соответствии спараметрамипоиска;  Интерпретацияполученной  информациивконтексте  профессиональной  деятельности | | Определять задачи  поиска информации  Определять  необходимые  источники  информации  Планировать процесс  поиска  Структурировать  получаемую  информацию  Выделять наиболее  значимое в перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов поиска  Оформлять  результаты поиска | | Номенклатура  информационных  источников  применяемых в  профессиональной  деятельности  Приемы  структурирования  информации  Формат оформления  результатов поиска  информации | |  |
|  |
| ОК 03.  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное  развитие. | | Использованиеактуальной  нормативно-правовой  документацию попрофессии(специальности)  Применениесовременной  Научнойпрофессиональной  терминологии  Определениетраектории  профессионального  развития исамообразования | | Определятьактуальность  нормативно-правовой  документации в  профессиональной  деятельности  Выстраиватьтраектории  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,  руководством,  клиентами. | | Участие в деловом  общении дляэффективного  решения деловыхзадач  Планирование  профессиональной  деятельность | | Организовывать  работу коллектива и  команды  Взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | | Психологияколлектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности | |
| ОК 05.  Осуществлятьустную иписьменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурногоконтекста. | | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике нагосударственномязыке  Проявлениетолерантность врабочем коллективе | | Излагать свои мысли  на государственном  языке  Оформлятьдокументы | | Особенностисоциального и  культурногоконтекста  Правила оформления  документов. | |
| ОК 06.  Проявлять  гражданско-  патриотическую  позицию,  демонстрировать  осознанноеповедение наоснове  общечеловеческих  ценностей. | | Пониматьзначимость своейпрофессии(специальности)  Демонстрацияповедения наосновеобщечеловеческих  ценностей. | | Описывать  значимость своей  профессии  Презентоватьструктуру  профессиональной  деятельности попрофессии(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 Определятьнаправления  ресурсосбережения в  рамкахпрофессиональной  деятельности по  профессии(специальности) | | 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 длярешенияпрофессиональныхзадач  Использоватьсовременное  программное  обеспечение | | Современные  средства и устройства  информатизации  Порядок их  применения и  программное  обеспечение в  профессиональной  деятельности | |
| ОК 10.  Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном языках. | Применение в  Профессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном и  иностранном языках.  Ведение общения  Напрофессиональные  темы | | Пониматьобщийсмыслчеткопроизнесенных  высказыванийнаизвестныетемы  (профессиональные и  бытовые),понимать  текстынабазовые  профессиональныетемыучаствоватьвдиалогахназнакомыеобщиеипрофессиональныетемыстроитьпростые  высказывания о себеи  освоейпрофессиональной  деятельностикратко обосновыватьиобъяснитьсвоидействия (текущие ипланируемые)писать  простыесвязные  сообщенияназнакомыеилиинтересующие  профессиональныетемы | | Правилапостроения  простыхисложных  предложенийна  профессиональныетемы  основныеобщеупотребительные глаголы (бытовая и  профессиональнаялексика)лексический  минимум,относящийся  кописаниюпредметов,  средствипроцессов  профессиональной  деятельностиособенности  произношенияправила  чтения текстов  профессиональной  направленности | |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | * Точность соблюдения финансовой грамотности   Эффективно использовать предпринимательскую деятельность в проф. сфере | |  | |  | |
| ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |  | | Обеспечиватьхранение сырья ипищевых продуктовв соответствии с  инструкциями и регламентами,  стандартамичистоты,  соблюдениемтоварного соседства.  Проверять  органолептическим  способом качество,  безопасность сырья,  продуктов.  Распознавать  недоброкачественные продукты.  Использоватьнитрат-тестер дляоценки безопасностисырья.  Соблюдатьусловия, срокихранения, товарноесоседство пищевыхпродуктов при  складировании,хранении. | | Ассортимент,  требования к  качеству, условия и  сроки хранения сырья  и продуктов. Виды,  назначение и правила  эксплуатации  приборов для  экспресс оценки  качества и  безопасности  пищевого сырья,  продуктов и  материалов..  Правила,  условия, срокихранения пищевыхпродуктов.  Регламенты,стандарты, в томчисле система  анализа, оценки и  управленияопасными факторами(система ХАССП(НАССР)),  касающиеся хранения  особоскоропортящихся  продуктов | |

1.4. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 20 часов,

и 14 часов лабораторно- практических занятий.

1.6. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *34* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *20* |
| в том числе: |  |
| Лабораторно - практические занятия | *14* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**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 обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | | **Объем часов** | |  | | --- | | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** | |
| **1** | **2** | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** |  | | | | | | **34** | |  | | --- | | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** | |
| **Тема 1.1.**  **Введение. Состояние рынка продовольственных товаров.**  **Пищевая ценность продуктов питания.**   * + 1. **Предмет, цели**   **и задачи учебной дисциплины.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.  Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.  Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.  Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт). Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.  Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.  Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания.  Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. | | | | |  |
| **Практическая работа**  Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | | | | | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Использование интернет ресурсов  Подготовка к практическому занятию | | | | | |  |  |
| **Тема 1.2.**  **Оценка качества продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров.**  **1.2.1. Качество продовольственных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| **1** | | Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.  Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.  Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.  Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.  Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.  Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.  Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.  Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. | | | | 2 |
| **Практическая работа**  Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.  Расчет естественной убыли. | | | | | | 1  2 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 1.3.**  **Консервирование продовольственного сырья.**  **1.3.1. Консервирование продовольственного сырья.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| **1** | | Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция их расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия) | | | | 2 |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |  |
| **Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** |  | | | | | |  | |  | | --- | | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** | |
| **Тема 2.1**  **Зерномучные товары.**  **2.1.1.Характеристиказерномучных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |  |
| 1 | Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.  Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.  Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.  Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий. | | | | | 3 |
| Лабораторная работа  Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.2**  **Плодоовощные товары.**  **2.2.1.Характеристикаплодоовощных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.  Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.  Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.  Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).  Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.  Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.  Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания. | | | | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Распознавание дефектов свежих плодов и овощей | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.3**  **Вкусовые товары.**  **2.3.1.Характеристика вкусовых товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.  Использование вкусовых товаров в общественном питании.  Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.  Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.  Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации. | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка качества соли по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.  Определение товарного сорта чая.  Определение товарного сорта кофе. | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.4**  **Кондитерские товары.**  **2.4.1. Характеристикакондитерских товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| **1** | | | | | Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.  Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности.  Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.  Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.  Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.  Оценка качества печенья по органолептическим показателям | | | | | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.5**  **Пищевые жиры.**  **2.5.1. Характеристикапищевых жиров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.  Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.  Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.6**  **Молочные товары.**  **2.6.1.Характеристикамолочных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.  Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.  Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).  Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.  Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери. | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями. | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Изучение основной и дополнительной литературы.  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.7**  **Яйцо и продукты его переработки.**  **2.7.1. Характеристикаяйца и яйцепродуктов.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 2 |
| 1 | Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.  Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.  Опенка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.  Яйцепродукты. Виды. Назначение.  Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов. | | | | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.8**  **Мясные товары.**  **2.8.1. Характеристика мясных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 3 |
| **1** | | | Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.  Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.  Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питании.  Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка мяса по органолептическим показателям  Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.9**  **Рыбные товары.**  **2.9.1. Характеристикарыбных товаров.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 3 |
| **1** | Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.  Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.  Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.  Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | | | | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка качества рыбы по органолептическим показателям  Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям | | | | | | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |
| **Тема 2.10**  **Пищевые концентраты.**  **2.10.1. Характеристика пищевых концентратов.** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.  Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического | | | | | | 2 |
|  | **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | |  |  |
| **Дифференцированный зачёт**  **Всего:** | | | | | | | **1**  **41** |

**3. условия реализации программы учебной дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

**Оборудование рабочих мест:**

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

- комплект плакатов;

**Технические средства обучения:**

- компьютер преподавателя;

- мультимедийное оборудование,

- принтер

- калькуляторы.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

***Федеральные законы***

1. "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002

2. "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93

3. "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 сдополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999

5. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

**Основная учебная литература**

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность.; О.К.Мотовилов, А.П.Булатов., 2020; «Лань»;

2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 188 с.

3. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2019. - 264 с.

4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 416 с. (СПО)

**Дополнительная учебная литература**

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д:, Феникс, 2019. -288с.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2019-320 с.

3. Матюхина 3. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2020. - 272 с.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| определять качество сырья и готовой продукции; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| пользоваться нормативной документацией | Оценка результатов практической работы, экзамена |
| **Знания:** |  |
| вопросы рационального питания; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| нормативную документацию; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| классификацию и ассортимент пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена |