**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 способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам. | Распознаваниесложныхпроблемныхситуаций вразличныхконтекстах.Проведениеанализа сложныхситуаций прирешении задачпрофессиональнойдеятельности.Определениеэтапов решениязадачи.Определениепотребности винформации.Осуществлениеэффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных.Разработкадетального планадействий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценка плюсов иминусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,определение критериев оценки ирекомендаций поулучшению плана. | Распознавать задачуи/или проблему впрофессиональноми/или социальномконтексте.Анализироватьзадачу и/илипроблему и выделятьеё составные части.Правильно выявлятьи эффективно искатьинформацию,необходимую длярешения задачии/или проблемы.Составить пландействия.Определятьнеобходимыересурсы.Владетьактуальнымиметодами работы впрофессиональной исмежных сферах.Реализоватьсоставленный план.Оценивать результати последствия своихдействий(самостоятельно илис помощьюнаставника). | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст,в котором приходитсяработать и жить.Основные источникиинформации иресурсы для решениязадач и проблем впрофессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях.Методы работы впрофессиональной исмежных сферах.Структура плана длярешения задач.Порядок оценкирезультатов решениязадачпрофессиональнойдеятельности |  |
| ОК 02.Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | Планированиеинформационногопоиска из широкогонабора источников,необходимогодлявыполненияпрофессиональныхзадачПроведениеанализа полученнойинформации,выделяет внейглавные аспекты.Структурироватьотобраннуюинформацию всоответствии спараметрамипоиска;Интерпретацияполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности | Определять задачипоиска информацииОпределятьнеобходимыеисточникиинформацииПланировать процесспоискаСтруктурироватьполучаемуюинформациюВыделять наиболеезначимое в перечнеинформацииОцениватьпрактическуюзначимостьрезультатов поискаОформлятьрезультаты поиска | Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельностиПриемыструктурированияинформацииФормат оформлениярезультатов поискаинформации |  |
|  |
| ОК 03.Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное иличностноеразвитие. | Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументацию попрофессии(специальности)ПрименениесовременнойНаучнойпрофессиональнойтерминологииОпределениетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования | Определятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональнойдеятельностиВыстраиватьтраекториипрофессионального иличностногоразвития | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументацииСовременная научнаяи профессиональнаятерминологияВозможныетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования |
| ОК 04.Работать вколлективе икоманде,эффективновзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами. | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовыватьработу коллектива икомандыВзаимодействовать сколлегами,руководством,клиентами. | ПсихологияколлективаПсихология личностиОсновы проектнойдеятельности |
| ОК 05.Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста. | Грамотно устно иписьменно излагатьсвои мысли попрофессиональнойтематике нагосударственномязыкеПроявлениетолерантность врабочем коллективе | Излагать свои мыслина государственномязыкеОформлятьдокументы | Особенностисоциального икультурногоконтекстаПравила оформлениядокументов. |
| ОК 06.Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедение наосновеобщечеловеческихценностей. | Пониматьзначимость своейпрофессии(специальности)Демонстрацияповедения наосновеобщечеловеческихценностей. | Описыватьзначимость своейпрофессииПрезентоватьструктурупрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | Сущностьгражданско-патриотическойпозицииОбщечеловеческиеценностиПравила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| ОК 07.Содействоватьсохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережениена рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасности Определятьнаправленияресурсосбережения врамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности) | ведениипрофессиональнойдеятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельностиПути обеспеченияресурсосбережения. |
| ОК 09.Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применениесредствинформатизации иинформационныхтехнологий дляреализациипрофессиональнойдеятельности | Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадачИспользоватьсовременноепрограммноеобеспечение | Современныесредства и устройстваинформатизацииПорядок ихприменения ипрограммноеобеспечение впрофессиональнойдеятельности |
| ОК 10.Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранном языках. | Применение вПрофессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранном языках.Ведение общенияНапрофессиональныетемы | Пониматьобщийсмыслчеткопроизнесенныхвысказыванийнаизвестныетемы(профессиональные ибытовые),пониматьтекстынабазовыепрофессиональныетемыучаствоватьвдиалогахназнакомыеобщиеипрофессиональныетемыстроитьпростыевысказывания о себеиосвоейпрофессиональнойдеятельностикратко обосновыватьиобъяснитьсвоидействия (текущие ипланируемые)писатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтересующиепрофессиональныетемы | Правилапостроенияпростыхисложныхпредложенийнапрофессиональныетемыосновныеобщеупотребительные глаголы (бытовая ипрофессиональнаялексика)лексическийминимум,относящийсякописаниюпредметов,средствипроцессовпрофессиональнойдеятельностиособенностипроизношенияправилачтения текстовпрофессиональнойнаправленности |
| 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 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |  | Обеспечиватьхранение сырья ипищевых продуктовв соответствии синструкциями и регламентами,стандартамичистоты,соблюдениемтоварного соседства.Проверятьорганолептическимспособом качество,безопасность сырья,продуктов.Распознаватьнедоброкачественные продукты.Использоватьнитрат-тестер дляоценки безопасностисырья.Соблюдатьусловия, срокихранения, товарноесоседство пищевыхпродуктов прискладировании,хранении. | Ассортимент,требования ккачеству, условия исроки хранения сырьяи продуктов. Виды,назначение и правилаэксплуатацииприборов дляэкспресс оценкикачества ибезопасностипищевого сырья,продуктов иматериалов..Правила,условия, срокихранения пищевыхпродуктов.Регламенты,стандарты, в томчисле системаанализа, оценки иуправленияопасными факторами(система ХАССП(НАССР)),касающиеся храненияособоскоропортящихсяпродуктов |

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 литературыИспользование интернет ресурсовПодготовка 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. | 12 |  |
| **Самостоятельная работа**Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературыПодготовка к практическому занятиюИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к практическому занятиюИспользование интернет ресурсовРабота 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 работаОценка качества хлеба по органолептическим показателям. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 показателямОценка качества мясных консервов по органолептическим показателям | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 показателямОценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям  | 1 |  |
| **Самостоятельная работа**Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературыПодготовка к лабораторной работеИспользование интернет ресурсовРабота 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 литературыИспользование интернет ресурсовРабота 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 |