

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «04» февраля 2021 г. № 46 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ О.В. Рогель

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

с. Октябрьское, 2021 г.

Программа учебной дисциплины **ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16–з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:  
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское  
Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 5 от «21» января 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>         | <b>5</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>14</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>16</b> |

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие профессиональные компетенции                                                                           | Дескрипторы сформированности (действия)                                                                                                                                                                                                                                                          | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.<br>Определять | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>                                                                               | <p>необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p>                                                                                 | <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                                                                           |
| <p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>        |
| <p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>                                        | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального</p>                                                                                                                                                                    | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                              | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | развития и<br>самообразования                                                                                                                           |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе или команде. Эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                              | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.                                           | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                      | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности                                                                                                             |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы                                                                        | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.                                                                                                         |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | Понимать значимость своей профессии.<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей                                                     | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии                                  | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                              |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                    | Соблюдение правил экологической безопасности в профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте                        | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при введении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                            | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                              | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение        | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности                                                         |

|                                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности                                                                                                     |
| 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                                        |                                                                                                                                        | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов 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 и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                       | <i>Объем часов</i> |
|------------------------------------------|--------------------|
| <b>Объём образовательной нагрузки</b>    | <i>109</i>         |
| всего во взаимодействии с преподавателем | <i>109</i>         |
| теоретическое обучение                   | <i>93</i>          |
| лабораторные и практические работы       | <i>16</i>          |



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров**

| <b>Наименование разделов и тем</b>                                                           | <b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b> |                                                                                                                                                                     | <b>Объем часов</b> | <b>Уровень освоения</b> | <b>Осваиваемые элементы компетенций</b>                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                     |                                                                                   | <b>2</b>                                                                                                                                                            | <b>3</b>           | <b>4</b>                | <b>5</b>                                                                                      |
|                                                                                              |                                                                                   | <b>I курс</b>                                                                                                                                                       |                    |                         |                                                                                               |
| <b>Введение</b>                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                     |                    |                         | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                              |                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |                    |                         |                                                                                               |
| <b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>                                           |                                                                                   | 1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.<br>Состав пищевых веществ, значение в питании.                           | 4<br>2             | 2                       |                                                                                               |
|                                                                                              |                                                                                   | 2.Энергетическая ценность пищевых продуктов.                                                                                                                        | 4                  | 2                       |                                                                                               |
|                                                                                              |                                                                                   | <b>Тематика практических занятий:</b>                                                                                                                               |                    |                         |                                                                                               |
|                                                                                              |                                                                                   | <b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.                                                                                  | 2                  | 2                       |                                                                                               |
| <b>Тема 2 .Кассификация продовольственных товаров</b>                                        |                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |                    |                         | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                              |                                                                                   | 1.Классификация продовольственных товаров.<br>Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.                                       | 6                  | 2                       |                                                                                               |
|                                                                                              |                                                                                   | 2.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.<br>Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.         | 6                  | 2                       |                                                                                               |
| <b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> |                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                |                    |                         | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                                              |                                                                                   | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. | 6                  | 2                       |                                                                                               |
|                                                                                              |                                                                                   | 2.Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                                                                           | 6                  | 2                       |                                                                                               |

|                                                                   |  |                                                                                                                                                                                                                           |    |   |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |  | 3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                                                                                                                       | 4  | 2 | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                   |  | <b>Тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                     |    |   |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Практическое занятие № 2.</b> Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.                                                                                                                                  | 2  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Практическое занятие № 3.</b> Расчет энергетической ценности овощей.                                                                                                                                                   | 2  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Практическое занятие № 4.</b> Изучить показатели качества баночных консервов.                                                                                                                                          | 2  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                 | 1  | 2 |                                                                                                                             |
| <b>II курс</b>                                                    |  |                                                                                                                                                                                                                           |    |   |                                                                                                                             |
| <b>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>       |  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                      |    |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                   |  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 13 | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | 2.Условия и сроки хранения зерновых товаров                                                                                                                                                                               | 4  | 1 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>       |  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                      |    |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                   |  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров                                                                       | 8  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | 2. Условия и сроки хранения молочных товаров                                                                                                                                                                              | 2  | 2 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> |  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                      |    |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                   |  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов                                                                      | 6  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов                                                                                                                                                                        | 2  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                     |    |   | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                   |  | <b>Практическое занятие № 5.</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.                                                                                     | 2  | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                   |  | <b>Практическое занятие № 6 .</b> Расшифровка маркировки, указанной на упаковке                                                                                                                                           | 2  | 2 |                                                                                                                             |

|                                                                            |              |                                                                                                                                                                                           |            |   |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 7.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>          |              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                      |            |   | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                            |              | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.                                                           | 6          | 2 |                                                                                               |
|                                                                            |              | 2.Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов                                                                                                                                        | 2          | 2 |                                                                                               |
|                                                                            |              | <b>Тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                     |            |   |                                                                                               |
|                                                                            |              | <b>Практическое занятие № 7</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясопродуктов, баночных мясных консервов.                                                                         | 2          | 2 | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                            |              | Контрольная работа                                                                                                                                                                        | 1          |   |                                                                                               |
|                                                                            |              | III курс                                                                                                                                                                                  |            |   |                                                                                               |
| <b>Тема 8.Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b> |              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                      |            |   | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                            |              | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов                                                                   | 8          | 2 |                                                                                               |
|                                                                            |              | 2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение<br>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров           | 8          | 2 |                                                                                               |
| <b>Тема 9.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>  |              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                      |            |   | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                            |              | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.<br>Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | 10         | 2 |                                                                                               |
|                                                                            |              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                      |            |   |                                                                                               |
|                                                                            |              | <b>Практическое занятие № 8 .Органолептическая оценка кондитерских и вкусовых товаров.</b>                                                                                                | 2          |   | <b>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                                                            |              | <b>Дифференцированный зачёт</b>                                                                                                                                                           | 5          |   |                                                                                               |
|                                                                            | <b>Всего</b> |                                                                                                                                                                                           | <b>109</b> |   |                                                                                               |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет

«Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

- плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки;
- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

#### **Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)

8. *Правила розничной торговли* *текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)

9. <http://economy.gov.ru>

10. <http://www.consultant.ru>

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Формы и методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b><br>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>- виды складских помещений и требования к ним;<br>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i><br><i>Не менее 75% правильных ответов.</i><br><br><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>                                                                 | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменного тестирования. |
| <b>Умения:</b><br>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов                                                                                                                                                                                          | <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i><br><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i><br><i>Точность оценки</i><br><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i><br><i>Рациональность действий и т.д.</i> | <b>Текущий контроль:</b><br>- защита практических занятий;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий<br><br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменного тестирования         |