

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров

по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н)

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦМК по
дисциплинам сферы
обслуживания

Председатель ЦМК

Козлова - Козлова О.В.

Протокол заседания ЦМК

№1 от 31 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УИР

ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Мынина Мынина О.Ю.
31 августа 2023 года

Автор-разработчик: Горлова Елена Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Товароведение продовольственных товаров является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями). При корректировке программы можно использовать для изучения дистанционно.

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение уровня доступности основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение качества основного профессионального образования лицами с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

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

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение 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 учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа.

Содержание учебной дисциплины направленно на формирование;

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
лабораторные и практические работы	50
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала	2	1
	Компетенции: ОК 1, ОК 5; Знать: основные понятия товароведения. 1.Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Междисциплинарные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.		
Тема 2. Оценка качества.	Содержание учебного материала	2	1
	Компетенции: ПК2.1, ПК5.1, ОК 1, ОК2, ОК 3; Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов;		

	<p>Качество: Понятие. Свойства и показатели качества: понятия.</p> <p>Деление продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на потребительские и технологические. Группы показателей, их характеризующие (органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические). Безопасность пищевых продуктов: Понятие, показатели, обеспечение.</p> <p>Оценка качества: Понятие. Градации качества продовольственных товаров (стандартная, нестандартная, брак и отход). Деление продовольственных товаров на пригодные для использования по назначению, условно пригодные и непригодные (опасные). Представление о потенциально опасной продукции. Градации стандартной продукции по качеству: природные и товарные, их признаки. Пересортица: причины возникновения, способы обнаружения. Градации по размеру (размерные): назначение, виды продуктов, для которых они применяются. Взаимосвязь градаций по качеству и размеру. Дефекты: Понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, установление причин возникновения и способов устранения.</p> <p>Контроль качества: Понятие. Правила отбора проб от товарных партий. Классификация проб (образцов). Приемочные и браковочные числа.</p>		
<p>Тема 3. Классификация продовольственных товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Компетенции: ОК 1, ОК 4; Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>Классификация: Понятие, объекты, классификационные признаки. Продовольственных товаров однородных групп. Классификация продовольственных товаров на однородные группы по назначению и сырью. Отличительные признаки каждой группы. Технологическая классификация: продовольственное сырье и пищевые продукты, реализуемые без существенной обработки.</p>	2	1
<p>Тема 4. Факторы,</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	1

<p>обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик</p>	<p>Компетенции: все ПК, ОК 3; Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p> <p>Формирующие факторы. Способствующие сохранению качества факторы.</p>		
<p>Тема 5. Вспомогательные продовольственные товары.</p>	<p>Содержание</p> <p>Компетенции: все ПК, ОК 1, ОК 2, ОК 3; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>1.Вспомогательные продовольственные товары: Понятие, назначение, отличия от других групп продовольственных товаров. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация на группы, подгруппы и виды, их характеристика. Приправы, пряности и крахмал. Приправы и пряности: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика наиболее распространенных видов. Крахмал и крахмалопродукты: понятие, назначение, классификация и краткая характеристика отдельных видов.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Тема 6. Зерномучные товары.</p>	<p>Содержание</p> <p>Компетенции: ПК1.2, ПК 2.1-2.5, ПК 8.1-8.6, ОК 1, ОК 3; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

	<p>1.Представление о строение зерна. Краткая товароведная характеристика</p> <p>Представление о строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур, влиянии отдельных анатомических частей зерна на качество зерномучных товаров.</p> <p>Краткая товароведная характеристика подгрупп зерномучных товаров по идентифицирующим признакам, пищевой ценности, составу и использованию. Классификация и ассортимент этих товаров</p> <p>Условия и сроки хранения зерномучных товаров и оценка качества зерномучных товаров:</p> <p>Общие и специфические показатели, градации качества, дефекты.</p> <p>Условия и сроки хранения зерномучных товаров разных групп. Деление их на товары длительного и кратковременного хранения.</p>		
	<p>Лабораторные работы № 2,3,4,5</p>		
	<p>2.Распознавание видов круп. Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера, марки.</p>	2	2
	<p>3.Оценка качества хлеба ржаного хлеба (по натуральным образцам и стандартам).</p>	2	2
	<p>4.Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий</p>	2	2
	<p>5.Ознакомление с ассортиментом и качеством бараночных изделий и сухарей</p>	2	2
<p>Тема 7. Плодоовощные товары.</p>	<p>Содержание</p> <p>Компетенции: ПК3.1-3.4, ОК 1, ОК 3, ОК 6;</p> <p>Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. 	2	1

	<p>1. Плодоовощные товары в России. Классификация плодоовощных товаров: свежие и переработанные плоды и овощи. Торговая классификация. Отличия понятий «плоды» и «фрукты».</p> <p>Оценка товарного качества: Общие и специфичные показатели, градации качества, отличия природных и товарных сортов, дефекты (микробиологические и физиологические болезни, повреждения сельскохозяйственными вредителями)</p> <p>Краткая товароведная характеристика Краткая товароведная характеристика основных групп плодов и овощей по строению, характерным веществам химического состава, использованию, природным сортам. Экзотические виды плодов, овощей и грибов.</p> <p>Упаковка и сроки хранения. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Режим и сроки хранения основных групп плодоовощных товаров.</p> <p>Переработанные плоды и овощи: Классификация, пищевая ценность. Сравнительная товароведная характеристика плодоовощных консервов, квашеных овощей, грибов, моченых плодов, сушеных и замороженных плодов, овощей и грибов по идентифицирующим признакам, ассортименту, назначению, пищевой ценности, оценке качества, дефектам. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.</p>		
Тема 8. Вкусовые товары.	Лабораторные работы №6,7,8,9		
	2. Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих плодов и овощей.	2	2
	3. Оценка качества натуральных образцов переработанных плодов и овощей и установление соответствия требованиям стандартов.	2	2
	4. Оценка качества свежих овощей.	2	2
	5. Оценка качества семечковых плодов	2	2
	Содержание	6	1
	Компетенции: ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 8.2, ОК 1, ОК 3, ОК 5; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп		

	<p>продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. <p>1. Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные особенности от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы.</p> <p>Водки и ликеро-наливочные изделия: Понятие, назначение. Общность и отличия от водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Виноградные и плодово-ягодные вина: Понятие, назначение. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p> <p>Коньяк: Понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Ром и виски, упаковка. Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества. Фальсификация алкогольных напитков: виды, средства. Средства обнаружения фальсификации. Культура потребления алкогольных напитков.</p> <p>2. Слабоалкогольные напитки: Понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов</p>		
--	--	--	--

	<p>пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения. Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков.</p> <p>3.Безалкогольные напитки: Понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка. Характеристика чая, кофе. Сравнительная товароведная характеристика чая, кофе и их заменителей по идентифицирующим признакам, ассортименту, пищевой ценности составу, назначению, оценки качества, сырью и технологии производства. Оценка качества вкусовых товаров разных групп: общие и специфичные показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения вкусовых товаров разных групп.</p>		
	Практическое занятие №1		
	4.Распознавание ассортимента ликероводочных изделий, распознавание их подгрупп и видов по маркировке.	2	2
	Лабораторные работы №10, 11		
	5.Органолептическая оценка чая и подтверждение товарного сорта, указанного на маркировке.	2	2
	6.Органолептическая оценка кофе и подтверждение товарного сорта, указанного на маркировке.	2	2
Тема 9. Кондитерские товары.	Содержание	2	1
	<p>Компетенции: ПК 7.1-7.3, ПК 8.1-8.6, ОК 1, ОК 3, ОК 6; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>		

	<p>1.Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.</p> <p>Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.</p> <p>Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.</p> <p>Краткая товароведная характеристика Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.</p> <p>Краткая товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p>		
	Лабораторные работы №12,13,14		
	2.Органолептическая оценка карамели конфет на натуральных образцах по стандартам. Установление общности и различие показателей и их регламентированных значений по стандартам.	2	2
	3.Анализ показателей качества (органолептических) шоколада по стандарту. Изучение ассортимента шоколада по стандарту.	2	2
	4.Оценка качества сахара, меда и фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	2
	Практическое занятие №2		
	4.Сопоставление ассортимента тортов и пирожных по стандарту и сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.	2	2
Тема 10. Молочные товары.	Содержание	2	1
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 7.2, ОК 1, ОК 3, ОК 6; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья		

	и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.		
	1.Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Краткая товароведная характеристика Краткая товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки.		
	Лабораторные работы №15,16,17		
	2.Органолептическая оценка качества молока на натуральных образцах и/или по стандарту.	2	2
	3.Органолептическая оценка качества сыра на натуральных образцах и/или по стандарту.	2	2
	4.Оценка качества кефира, простокваши, ряженки	2	2
Тема 11. Мясные товары.	Содержание	4	1
	Компетенции: ПК 5.1-5.4, ПК 6.1-6.4, ОК 1, ОК 3, ОК 6; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.		

	<p>1. 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.</p>		
	<p>2. Товароведная характеристика. Краткая товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки.</p>		
	<p>Лабораторные работы №18,19,20</p>		
	<p>3. Оценка качества вареных и полукопченых колбас.</p>	2	2
	<p>4. Распознавание ассортимента, приемка, оценка качества и стоимости мяса птицы</p>	2	2
	<p>5. Приемка, оценка качества и определение стоимости партии мясных полуфабрикатов</p>	2	2
<p>Тема 12. Рыбные товары.</p>	<p>Содержание Компетенции: ПК 4.1-4.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>	2	1
	<p>1. 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. Товароведная характеристика. Краткая товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки.</p>		

	Лабораторные работы № 21,22		
	2.Распознавание ассортимента и оценка качества соленой рыбы.	2	2
	3.Распознавание ассортимента и оценка качества по стандарту рыбы вяленой и холодного копчения.	2	2
Тема 13. Яичные товары.	Содержание	2	1
	Компетенции: ПК 6.2-6.4 ПК 8.1-8.6, ОК 1, ОК 3, ОК 6; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов. Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.		
	Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.		
	Лабораторная работа №23 Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	2
	Всего:	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:

1. «Основы товароведения продовольственных товаров».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Основы товароведения продовольственных товаров»:

1. лабораторные столы;
2. вытяжные шкафы;
3. микроскопы;
4. горелки;
5. щипцы или пинцеты;
6. лупы;
7. сантиметровые ленты, линейки;
8. стеклянные палочки;
9. стеклянные цилиндры;
10. лабораторные весы;
11. натуральные образцы товаров однородных групп с маркировкой.
12. натуральные образцы товаров с дефектами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

Федеральные законы

1. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. "О сертификации продукции и услуг", № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ФЗ-29 от 02.01.2000
4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ФЗ-52 от 30.03.1999

Нормативные документы

5. Правила продажи отдельных видов товаров. / Постановление Правительства РФ 1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

7. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2016
8. Печникова Е.Н., Кузьмина Н.А., Здешнева О.Н. Основы товароведения пищевых продуктов и технология приготовления пищи. -М.: Экономика, 2011

Дополнительные источники:

9. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 2015
10. Гончарова В.Н., Голощанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. -М.: Экономика, 2015
11. Михайленко В.Е., Пизик СЕ. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2014
12. Слепнева А.С, Кудян М.Н., Пономарев М.Ф. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских, вкусовых товаров. -М.: -Экономика, 1987
13. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. - М.:Деловая литература, 2013
14. Товароведение продовольственных товаров и организация торговли: Учебник для НПО. - М.: Академия, 2016

15. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. - М.: Экономика, 2007
16. Денисова С.А., Пилипеико Т.В. Пищевые жиры. - М.: Экономика, 1998
17. Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. -М: 2015
18. Николаева М.А., Лычников Д.С, Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 1996
19. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. - М: Экономика, 1997 20.
20. Справочник товароведа продовольственных товаров. — М.: Колос, 2012
21. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. - М.: Маркетинг, 2010
22. Николаева М.А. Классификация продовольственных товаров. М.:ОЦПКРТ, 2011

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Технической основой реализации дисциплины выступают интерактивные методы профессионально-личностного развития, направленные на формирование опыта личностного и профессионального роста и самосовершенствования.

Каждая тема содержит пакет информационно-методических материалов, включающих планы учебных занятий, диагностические методики, задания и упражнения. При реализации теоретической и практической частей программы используются комплекс различных форм организации и методов обучения, учитывающий принципы активизации, индивидуализации, партнерского общения, самообучения.

Практические занятия и лабораторные работы, запланированные по программе, выполняются в тетрадях письменно. Содержание заданий представлено в методических рекомендациях по выполнению практических работ по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

Дифференцированный зачёт проводится в форме письменного зачёта с выполнением задания практического характера профильной направленности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Экспертная оценка в ходе наблюдения за выполнением практических работ и ее защиты.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестирования.</p>