

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.02.2022 12:34:40
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1d0c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование
дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

код, специальность

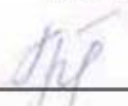
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Краснодар 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин
технологии общественного питания
Протокол № 6
от «06» июня 2020 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Н.С. Грушина

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Заместитель директора по СПО



С.П.Боярская

Составитель (автор): Родик М.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В.Плеханова

Рецензент: Говорова И.И., Зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рецензент: Колесникова С.В. Директор Краснодарского филиала ООО «Новэкс Энджин Системс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Химия и Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве) при реализации программы СПО.

1.3 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Товароведение продовольственных товаров относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- *освоение знаний* о современных понятиях, сущности и методах товароведения продовольственных товаров, о основополагающих и обобщенных товароведных характеристиках товаров, свойствах их обуславливающих, о показателях качества и оценке, о структуре ассортимента, о факторах формирования и сохранения качества товаров, о создании потребительских предпочтений, идентификации, а также методах обеспечения конкурентоспособности, современного состоянии потребительского продовольственного рынка, об особенностях взаимодействия продавца и покупателя, об основах законодательства и формах ответственности за производство и реализацию фальсифицированных товаров, о современных задачах в области качества;

- *овладение умениями* применять методы товароведения продовольственных товаров в своей профессиональной деятельности, идентификации, оценки качества продовольственных товаров, формировании и управления ассортиментом;

- *развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей* в процессе самостоятельного выбора методов товароведения продовольственных товаров при различных видах профессиональной деятельности, критического осмысления полученных из различных источников данных;

- *воспитания убежденности* в необходимости использования знаний в области товароведения продовольственных товаров при осуществлении любого вида деятельности: приемки и выкладки товаров в торговом зале магазина, экспертизе, формировании торгового ассортимента, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований безопасности товаров, с целью обеспечения улучшения качества жизни потребителей;

- *применения полученных знаний и умений* для организации рационального осуществления профессиональной деятельности, для выполнения профессиональных задач, понимания сущности и социальной значимости своей профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качества сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав;
- пищевую ценность продуктов;
- изменение свойств пищевых продуктов 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта;
- обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности;
- для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений.

1.5 Результаты освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: Максимальная учебная нагрузка обучающихся 76 часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 51 час; самостоятельная работа обучающихся 13 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
- практические занятия	15
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	13
в том числе:	
- работа с учебником, нормативной документацией (ГОСТ, ТО, ТУ) или другими источниками информации, в том числе и компьютерными (составление плана-конспекта, кратких сообщений, подбор иллюстративных примеров по материалам СМИ, знакомство с нормативными документами)	4
- подготовка выступлений, презентаций, сообщений и докладов, рефератов, работа с Интернет-ресурсами	5
- подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации)	4
Консультации	12
Промежуточная аттестация - в форме экзамена	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1.	Основы товароведения продовольственных товаров	15	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1 Ведение. Состояние рынка продовольственных товаров	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.	2	1
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания	Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	2
		Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров, как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства, изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья. Градации пищевых продуктов по качеству и размеру. Дефекты: понятие, классификация, диагностика, причины возникновения и способы устранения.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> изучение стандарта ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».	1	

Продолжение таблицы

	1	2	3	4
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. 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, способы. Методы хранения, сроки годности: понятие, их виды, влияние на качество. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь. <i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам «Хранение продовольственного сырья в предприятиях общественного питания», «Условия хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания»	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Тенденции к расширению методов консервирования. <i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам: «Методы консервирования, применяемые в быту», «Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания»	2	2
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			49	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1. Зерномучные товары	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Состояние зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур. Факторы сохраняющие и формирующие качество, оценка качества. Условия и сроки хранения. Болезни и дефекты зерномучных товаров.	2	2

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1. Зерномучные товары	<i>Практическое занятие:</i> 1. Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей. 2. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. 3. Определение товарного сорта макарон и их разновидностей.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка кратких сообщений по темам «Ассортимент различных групп зерномучных товаров в розничной торговле», «Анализ показателей качества различных групп зерномучных товаров в розничной торговле», «Потребительские предпочтения в зерномучных товарах»	1	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.2. Плодоовощные товары	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании, классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав. Товарное качество. Градации качества. Товарные потери при хранении, условия хранения, виды потерь. Факторы, сохраняющие качество. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей. Болезни и дефекты плодоовощных товаров.	2	2
		<i>Практическое занятие:</i> 1. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. 2. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции, отходов)	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка докладов по темам «Утилизация отходов плодоовощных товаров», «Оптовая торговля плодами и овощами, условия хранения на овощебазах», «Картофель: заготовка, методы хранения, борьба с болезнями картофеля, потребительское значение.»	1	

Продолжение таблицы

1	2	3	4
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.3. Вкусовые товары	Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Пищевая ценность. Сравнительная товароведная характеристика. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Дефекты. Градации и принципы деления. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Потери при хранении.	2
		<i>Практическое занятие:</i> Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по темам: «Ассортимент вкусовых товаров различных групп в предприятиях розничной торговли», «Выкладка вкусовых товаров в предприятиях розничной торговли»	1
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.4 Кондитерские товары	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Дефекты, условия хранения и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика. Использование в общественном питании.	2
		Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества кондитерских товаров. нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских изделий. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика разных групп .	2
		<i>Практическое занятие:</i> 1. Ознакомление с натуральными образцами кондитерских товаров, оценка качества по органолептическим показателям. 2. Ознакомление с натуральными образцами кондитерских товаров, оценка качества печенья по органолептическим показателям.	2

Продолжение таблицы

1		2	3	4
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.4 Кондитерские товары	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником и нормативной документацией: провести анализ показателей качества кондитерских изделий по стандартам, подготовить реферат по теме: «Ассортимент кондитерских товаров в предприятиях розничной торговли»	1	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.5 Пищевые жиры.	Состояние рынка пищевых жиров. классификация, состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации. Упаковка. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.6 Молочные товары	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Упаковка для общественного питания. Хранение молочных товаров: условия и сроки. Потери.	2	2
		<i>Практическое занятие:</i> 1. Ознакомление с натуральными образцами молока, оценка качества молока по органолептическим показателям. 2. Ознакомление с натуральными образцами твердого сычужного сыра, оценка качества сыра по органолептическим показателям.	3	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по теме: «Ассортимент молочных товаров в предприятиях розничной торговли»	2	

Продолжение таблицы

1	2	3	4
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки	<p>Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и продуктов его переработки в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Факторы, сохраняющие качество яйца и продуктов его переработки.</p>	<p>2</p>
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.8 Мясные товары	<p>Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Значение в питании. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. принципы деления мясных товаров на сорта и категории. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. Факторы сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p>	<p>2</p>
		<p><i>Практическое занятие</i> 1. Определение качества мяса по органолептическим показателям , в том числе по свежести. 2.Определение качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p>	<p>2</p>
		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить доклад по темам: «Принцип сортовой разделки мясных туш», «Анализ ассортимента мясных консервов в предприятиях торговли». - подготовка слайд-презентации по теме: «Сортовая разделка мясных туш»</p>	<p>2</p>

Продолжение таблицы

	1	2	3	4
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.9 Рыбные товары.	<p>Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование рыбных товаров в общественном питании. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Значение в питании. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели: принципы деления рыбных товаров на сорта и категории. Дефекты рыбы и продуктов ее переработки. Сравнительная товароведная характеристика рыбных товаров. Факторы, сохраняющие качество рыбных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> <p><i>Практическое занятие</i></p> <p>1. Определение качества рыбы по органолептическим показателям, в том числе по свежести.</p> <p>2. Определение качества рыбных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <p>- работа с учебником или другими источниками информации: подготовить доклад по темам: «Принцип сортовой градации рыб», «Анализ ассортимента рыбных консервов в предприятиях торговли».</p> <p>- подготовка слайд-презентации по теме: «Отличительные признаки промысловых рыб разных семейств»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p style="background-color: #cccccc;"></p> <p style="background-color: #333333;"></p>
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.10 Пищевые концентраты.	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и пищевым признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения.	<p>2</p>	<p>2</p>
Консультации			12	
Всего:			76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета

Кабинет товароведения №14

(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (32 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибанова И.В. Товароведение: Учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 359 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949459>

2. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/395767>

Дополнительные источники:

1. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / О.Я. Афанасенко - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949461>

2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

3. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427042>

4. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2009 с изменениями и дополнениями от 17.02.2007 ФЗ-212

5. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2008 Постановление правительства Р.Ф.
6. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
7. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
8. ГОСТ 24886-81 «Продовольственные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

Интернет-ресурсы:

1. Росконтроль - <https://roscontrol.com>
2. Росстандарт - <https://www.gost.ru/portal/gost/>
3. Retail.ru ритейлеру и поставщику - <https://www.retail.ru>
4. Роскачество - <https://roskachestvo.gov.ru>
5. Теория и практика товароведения - <http://www.roskaza.ru>

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Раздел 1	2	Тестирование
Раздел 2	2	Тестирование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тематического тестирования, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий по подготовке сообщений, подбору демонстративного материала. Для текущего контроля знаний формируются многовариантные задания в форме тестов, итоговый контроль -

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>Умения:</u> - рассматривать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2. 1 - 2.10)
- определять качества сырья и готовой продукции;	Экспертная оценка участия в практическом занятии и качества подготовки к нему (темы 2.1 — 2.10)
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2.1 - 2.10)
- пользоваться нормативной документацией	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
<u>Знания:</u>	Текущий контроль: - письменное выполнение тестовых заданий по темам (бальная оценка); - индивидуальный устный ответ или выступление с сообщением (бальная оценка); - участие в практических занятиях (экспертная оценка освоенности понятий и законов).
- особенности рационального питания;	
- нормативную документацию;	
- признаки классификации и ассортимента пищевых продуктов;	
- химический состав продовольственных товаров;	
- пищевую ценность продуктов;	
- принципы размещения, выкладки продуктов в предприятиях различного типа;	
- изменение свойств пищевых продуктов 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.	
- охраняемые природные территории	
<u>Использование приобретенных знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u>	Экспертная оценка индивидуальных устных выступлений, высказанных мнений при анализе ответов сокурсников, качества и аргументированности предложенных примеров для презентаций и устных сообщений.
- для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта; - для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений.	

<p>- обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности;</p>	
<p>- для осуществления в профессиональной деятельности, в быту - мер по рациональному использованию ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</p>	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе расследования и обработки
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.