

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 10:42:55
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

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

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

код, специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

образовательная база
подготовки:

основное общее образование, среднее общее образование

форма обучения

очная

Краснодар, 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 4
от 12 января 2024 г.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

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

Рецензент: Поддубная В.Р., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им.
Г.В.Плеханова

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины:

До изучения учебной дисциплины обучающийся обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья» при реализации программы основного общего, среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении указанных дисциплин (ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5;)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требование 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.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
очная форма обучения**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **232 часа**,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **224 часа**, из них:

лекций **106 часов**;

практических занятий **100 часов**;

лабораторных занятий **10 часов**.

Промежуточная аттестация – **8 часов**

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	232
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	224
в том числе:	
теоретическое обучение	106
лабораторные занятия	10
практические занятия	100
Промежуточная аттестация¹ в форме экзамена	8

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			60	
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	6	
		Общая классификация продовольственного сырья и пищевых. продуктов на группы, классификационные признаки	2	2
		Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	2	2
		Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	2	2
		Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	2	2
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания.	Содержание учебного материала.	14	
		Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	2
		Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	2
		Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	2
		Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая	2	2

		эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.		
		Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.	2	2
		Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.	2	2
		Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров и биологических добавок для обеспечения рационального питания.	2	2
		Практические занятия.	4	
		Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья	2	3
		Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала.	6	
		Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Органолептические показатели, их краткая характеристика.	2	2
		Показатели, определяющие и специфические. Значимость показателей качества при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств в т.ч. безопасность.	2	2
		Градация качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.	2	2
		Практические занятия.	4	
		Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	Тема 1.4 продовольственных товаров.	Содержание учебного материала.	10	
		Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.	2	2
		Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.	2	2
		Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие, методы хранения: понятия и классификация, сроки годности. Классификация пищевых продуктов	2	2

ПК 6.1-6.4		по срокам годности.	2	2
		Товарные потери: видя и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.	2	2
		Практические занятия.	4	
		Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	3
		Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.	Содержание учебного материала.		
		Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	2
		Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	2
		Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	2
		Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.	2	2
		Практические занятия.	6	
		Оценка качества консервированных плодов.	2	3
		Оценка качества консервированных фруктов.	2	3
		Оценка качества консервированных овощей.	2	3
		Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп		
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	Тема 2.1 Зерномучные товары.	Содержание учебного материала.	6	
		Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании.	2	2
		Строение зерна хлебных злаков крупяных и бобовых культур.	2	2

ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Сравнительная характеристика муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по внешним признакам составу, ассортименту и использования. Условия и сроки хранения.	2	2
		Лабораторные работы.	10	
		Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей.	4	3
		Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	4	3
		Оценка качества макаронных изделий.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.2 Плодоовощные товары.	Содержание учебного материала.	8	
		Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании.	2	2
		Значение в питании, классификация плодов и овощей, строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей	2	2
		Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход.	2	2
		Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования, сравнительная характеристика консервированных плодов и овощей.	2	2
		Практические занятия.	16	
		Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту.	2	3
		Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту.	2	3
		Распознавание дефектов.	2	3
		Оценка качества клубнеплодов.	2	3
		Оценка качества клубнеплодов.	2	3
		Оценка качества бобовых и зерновых овощей.	2	3
		Оценка качества корнеплодов.	2	3
		Оценка качества капустных овощей.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	Тема 2.3 Вкусовые товары.	Содержание учебного материала.	4	
		Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. влияние алкоголя на организм человека.	2	2
		Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	2	2

ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	2	2
		Пищевая ценность, химический состав, кулинарное назначение, технология производства, оценка качества вкусовых товаров, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	2
		Практические занятия.	12	
		Оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества пряностей, приправ по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества пряностей, приправ по органолептическим показателям.	2	3
		Определение товарного сорта чая.	2	3
		Определение товарного сорта чая.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.4 Кондитерские товары.	Содержание учебного материала.	6	
		Сахар. Кондитерские изделия: состояние рынка, общая классификация, пищевая ценность, значение в питании.	2	2
		Кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
		Кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
		Практические занятия.	6	
		Оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	3
		Оценка качества карамельных изделий.	2	3
		Оценка качества шоколада и какао-порошка.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.5 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала.	6	
		Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
		Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
		Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2

		Практические занятия.	8	
		Оценка качества животных топленых жиров по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества маргарина по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества кулинарных жиров по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.6 Молочные товары.	Содержание учебного материала.	8	
		Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов.	2	2
		Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов.	2	2
		Сравнительная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
		Сравнительная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
		Практические занятия.	10	
		Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.	2	3
		Определение товарного сорта твердых сычужных сыров.	2	3
		Оценка качества мороженого по органолептическим показателям.	2	3
		Содержание учебного материала.	6	
		Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	2	2
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки.	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	2	2

		Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	2	2
		Практические занятия.	4	3
		Оценка качества яиц по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества яичного порошка по органолептическим показателям.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.8 Мясные товары.	Содержание учебного материала.	6	
		Состояние рынка мясных товаров.	2	2
		Общая классификация, использование мясных товаров в предприятиях общественного питания. Классификация мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.	2	2
		Значение в питании, оценка качества принципы деления мясных туш на сорта, категории, характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, технология производства, качество.	2	2
		Практические занятия.	14	
		Оценка качества мясо убойного животного по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества мясо убойного животного по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества мясо птиц по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества мясных консерв по органолептическим показателям.	2	3
		Определение свежести мяса.	2	3
		Определение мясных копченостей.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	2.9 Рыбные товары	Содержание учебного материала	6	
		Состояние рынка рыбных товаров. Использование в общественном питании, классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию и разделке, классификация продуктов переработки рыбы.	2	2
		Пищевая ценность, химический состав, оценка качества, показатели безопасности, хранение.	2	2
		Пищевая ценность, химический состав, оценка качества, показатели безопасности, хранение.	2	2
		Практические занятия.	8	
		Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим показателям.	2	3

		Оценка качества рыбных консервов.	2	3
		Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям.	2	3
ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.10 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала.	4	
		Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация по видам сырья, значение в питании, химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка и хранение.	2	2
		Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация по видам сырья, значение в питании, химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка и хранение.	2	2
		Практические занятия.	4	
		Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.	2	3
		Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям.	2	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена			8	
Всего			224	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории (для проведения лекционных и практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

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.

Лаборатория химии, физико-химических и органолептических методов анализа (учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых консультаций)

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

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

Оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная.

Набор химической посуды

Набор химических реактивов

Автоматическая установка для экстракции жиров
ноутбук (переносной)

Анализатор качества молока

Анализатор молока вискозиметрический

Анализатор спиртосодержащих напитков

Анализатор яйца с программным обеспечением

Весы

Измеритель прочности скорлупы яйца

Измеритель толщины скорлупы яйца

Комплекс вольтамперометрический СТА

Комплекс пробоподготовки

Темос-Экспресс

Комплект визуального контроля

Люминоскоп «Филин»

Перемешивающее устройство

Печь

Пипет-дозаторы

Пипетка 1-кан.перем. объема

Сушильный шкаф

Установка для разложения

Анализатор для дистилляции

Скуббер

Шкаф сушильный

Полуавтоматическая установка для определения азота по методу Кьельдаля
 Прибор для определения качества яиц
 Доска разборная
 Аквадистилятор
 Микроскоп
 Сахариметр
 Сита.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10
 Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2.2 Плодоовощные товары.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.4 Кондитерские товары.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.5 Пищевые жиры.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания

Основные

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 208 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=435250>

Электронные издания

Основные

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 11-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 336с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416944>
2. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С.Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 478 с. - (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452241>
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ - <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Структурное подразделение СПО, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **экзамена**

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине определяются самостоятельно структурным подразделением СПО и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
определять качество сырья и готовой продукции осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
пользоваться нормативной документацией	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:	
вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
требование к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потребления	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
Итоговая аттестация усвоенных знаний и усвоенных умений	Экспертная оценка при проведении экзамена

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

