

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е. В. Миля
«___» _____ 2023 г.

Красноярск, 2023

Программа учебной дисциплины ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: Буркаль Е.В., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общеобразовательного цикла, дополнительные учебные предметы при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина входит в общеобразовательном цикле.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт	
уметь	<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
знать	<p>нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.</p>

Формируемые общие компетенции:

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

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий,

2.8.	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 канапе, 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
ВПД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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
ВПД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

5.2.	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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВПД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузка) 103 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 93 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 5 часов;
 консультаций 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>103</i>	<i>19</i>
Консультации <i>(если предусмотрено)</i>	<i>10</i>	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>93</i>	<i>19</i>
в том числе:		
лабораторные занятия		
практические занятия	<i>19</i>	<i>19</i>
индивидуальный проект		
курсовая работа (проект)		
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа (всего)		
в том числе: подготовка докладов; заполнение таблицы; подготовить презентации; подготовка и защита реферата; подготовка сообщений; составление схемы;	<i>5</i>	
Промежуточная аттестация в форме <i>(указать)</i>	<i>Экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		34	
	Содержание учебного материала 1. Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние рынка продовольственных товаров. Источники насыщения. Перспективы развития. 2. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Свойства и показатели ассортимента. Расчёт. 3. Пищевая ценность продуктов питания. Понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность усвояемость и безопасность 4. Химический состав продовольственных товаров. Классификация, значение для организма, состав, свойства. Содержание в пищевых продуктах. 5. Оценка качества продовольственных товаров. Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров их потребительские и технологические свойства 6. Методы оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров 7. Градации пищевых продуктов и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров 8. Экспертиза и сертификация продукции. Оценка качества продовольственных товаров по ГОСТу 9. Маркировка товара. Штриховое кодирование. Классификация, виды характеристика товара его значения кодирования. 10.Хранение и транспортирование продовольственных товаров.	26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2,ПК 4.3, ПК 5.1,ПК 6.4, ПК 7.2

	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности		
	11.Товарные потери. Виды. Порядок списания, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, Порядок списания		
	12.Консервирование продовольственного сырья. Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.		
	Контрольная работа по теме: «Характеристика продовольственных товаров»		
	Лабораторные работы	8	
	Лабораторная работа №1 по теме: «Маркировка товаров. Штриховое кодирование»		
	Лабораторная работа №2 по теме: «Изучение сроков годности, хранения, и реализации продовольственных товаров, по маркировке на упаковке»		
	Лабораторная работа №2 по теме: «Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические»		
Лабораторная работа №4 по теме: «Оформление списания товарных потерь»	2		
Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка рефератов. изучение состояния местного продовольственного рынка по производству важнейших продуктов питания агро- промышленного комплекса. Сбор информации об ассортименте товаров.			
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		22	
	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2,ПК 4.3, ПК 5.1,ПК 6.4, ПК 7.2
	1. Вспомогательные товары. Групповая характеристика. Понятие, назначение, классификация. Ассортимент: пищевые добавки, крахмал и крахмалопродукты, желирующие продукты, разрыхлители. Оценка качества, хранение.		
	2. Пряности и приправы. Классификация, химический состав. Групповая характеристика ассортимента. Использование в кулинарии.		

	Оценка качества, хранение.		
	3. Зерномучные товары. Строение зерна. Химический состав, пищевая ценность. Виды, сорта круп, муки. Оценка качества, при хранении		
	4. Плодоовощные товары. Классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика.		
	5. Свежие овощи: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение		
	6. Свежие плоды: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение		
	7. Переработанные овощи и плоды. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, хранение		
	8. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери		
	9. Вкусовые товары. Классификация. Групповая характеристика ассортимента алкогольных и ликёро-водочных изделий. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	10. Чай, кофе и их заменители. Групповая характеристика ассортимента чая, кофе и их заменителей. Химический состав. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение		
	11. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Отличительные признаки ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	12. Кондитерские товары. Сахар. Классификация. Виды, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение. Сахарозаменители. Виды. Назначение. Использование при производстве кондитерских изделий		
	13. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика ассортимента карамели, конфет. Оценка качества, дефекты, хранение		
	14. Какао-порошок, шоколад, фруктово-ягодные изделия. Товароведная характеристика какао-порошка, шоколада, фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
	15. Контрольная работа по теме: «Товароведная характеристика продуктов»		

	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа №5: «Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных и хлебобулочных изделий»		
	Лабораторная работа №6: «Оценка качества, свежих, солёных, сушёных и квашеных овощей, плодов»		
	Лабораторная работа №7: «Ознакомление с ассортиментом вкусовых продуктов»		
	Самостоятельная работа: изучение ассортимента виноградных и фруктово-ягодных вин. идентификация и фальсификация вкусовых товаров.	1	
Раздел 3. Основная группа продовольственных товаров		37	
	Содержание учебного материала	32	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	1. Пищевые жиры. Пищевая ценность. Химический состав. Классификация Ассортимента пищевых жиров. Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	2. Товароведная характеристика растительных масел. Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	3. Товароведная характеристика животных жиров Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	4. Товароведная характеристика маргарина и маргариновая продукция. Оценка качества, дефекты хранения		
	5. Молочные товары. Молоко. Классификация молока и продуктов переработки. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов.		
	6. Товароведная характеристика молочных товаров. Ассортимент, оценка качества, хранение		
	7. Товароведная характеристика сыров. Характеристика ассортимента сыров по технологии производства и химическому составу. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение		
	8. Товароведная характеристика спрэдов и смесей топлённых. Классификация, отличительные признаки ассортимента по составу сырья и массовой доли жира. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение		
	9. Яйцо и продукты его переработки. Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.		

10. Товароведная характеристика яйцепродуктов. Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий		
11. Мясные товары. Товароведная характеристика мяса. Состояние рынка мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сортной разруб мясных туш.		
12. Товароведная характеристика субпродуктов, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
13. Товароведная характеристика мясо копченостей, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
14. Товароведная характеристика мяса домашней птицы, характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
15. Колбасные изделия их товароведная характеристика. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
16. Товароведная характеристика мясных консервов. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
17. Рыбные товары. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
18. Товароведная характеристика основных семейств рыб. Групповая характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка, хранение		
19. Продукты переработки рыбы. Товароведная характеристика ассортимента. Упаковка, хранение		
20. Рыбные товары их товароведная характеристика. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
21. Пищевые концентраты. Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение		
22. Продукты детского питания. Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение		
23. Товароведная характеристика сырья. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
Лабораторные работы	5	
Лабораторно практическая работа №8: «Органолептическая оценка		

	качества молочно-жировой продукции»		
	Лабораторно практическая работа №9: «Органолептическая оценка качества мясных и рыбных товаров»		
	Самостоятельная работа: реферат на тему «Морепродукты: классификация, отличительные признаки ассортимента, использование в кулинарии для приготовления различных блюд; презентация на тему «Ассортимент продуктов детского питания, отличительные признаки по технологии производства, в зависимости от использования сырья»	2	
Индивидуальный проект			
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			
Консультации <i>(если предусмотрены)</i>		10	
Всего		103	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензиева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензиева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

Нормативная документация:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ 23.04.2018

2. ФЗ "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002

3. ФЗ "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93

4. ФЗ "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 с дополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

5. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999

6. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

Интернет ресурс:

<https://biglibrary.ru/category47/book144/>

<http://www.iksystems.ru/a473/>

<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-51304-2009>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>

http://abc.vvsu.ru/Books/pr_tovarov_prod_tovar/page0001.asp

<http://biglibrary.ru/category47/book144/part2/>

<http://kaliningrad.ruc.su/student/materialy-dlya-podgotovki-k-sessii-dlya-ochnoy-formy-obucheniya/SPO/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva->

http://www.0zd.ru/marketing_reklama_i_torgovlya/tovarovedenie_prodovolstvennyx_tovarov_3.html

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, состоящими в штате организации в соответствии с ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в соответствии с ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы учебной дисциплины **ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров** обеспечивает:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос)
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.	беседа, тестирование
принципы и приемы презентации	демонстрация умений и	беседа, отчет по

блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.	самостоятельным работам
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий	расширенный опрос

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствию сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий,	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;	готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу.	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения	анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос

	самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;	организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	индивидуальное проектное задание опрос по индивидуальным заданиям
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;

	использование отделочных полуфабрикатов и украшений;	
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального;	анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы;
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;

