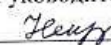
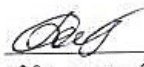


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО преподавателей  
Руководитель МО  
 Некрасова Н.А.  
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
 О.В. Лапса  
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы товароведения продовольственных товаров»**

*«общеобразовательного цикла»  
основной образовательной программы*

*по профессии:  
43.09.09 Повар, кондитер*

*I курс*

Разработчик: преподаватель  
Стряпкова Л.А.

с. Бая, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

## 1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения в Филиале в ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» завершается подведением итогов в форме зачета (дифференцированного зачета) в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер». Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.</p> <p>Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.</p> <p>Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.</p> <p>Виды складских помещений и требования к ним.</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	Распознавать задачу или	Актуальный профессиональный и

	<p>проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения</p>

	по профессии	профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

### 2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов
<b>Введение</b>	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2
<b>Тема 1.1</b> Химический состав пищевых продуктов	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2
	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
	<b>Практическая работа №1</b> 1.Определение маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов.	2
<b>Тема 1.2</b> Классификация продовольственных товаров.	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме «Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов»	1
<b>Тема 2.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании овощей, плодов, грибов.	2
	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2
	<b>Практическая работа №2</b> Органолептическая оценка качества корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых.	2
	<b>Практическая работа №3</b> Изучение «хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту».	2

<b>Тема 3</b> Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, рыбы, рыбных продуктов.	2
	Основные семейства промысловых рыб. Способы консервирования: вяление, сушка, копчение, балычные изделия, консервы и пресервы	2
	<b>Практическая работа №4</b> Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2
	<b>Практическая работа №5</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары,	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщений по теме «Нерыбные пищевые продукты моря»	1
<b>Тема 4</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, мяса и мясных продуктов.	2
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2
	<b>Практическая работа №6</b> Ознакомление с методикой оценки качества, условиями и сроками хранения мясных товаров.	2
<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.	Ассортимент и характеристика, молока и молочных продуктов.	2
	Условия и сроки хранения молочных товаров.	2
	<b>Практическая работа №7</b> Оценка качества молока, сливок, по стандарту.	2
	<b>Практическая работа №8</b> Оценка качества сыра, по стандарту.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения по теме «Особенности производства и созревания различных видов сыров»	1
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика яиц и яичепродуктов.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, яичных продуктов.	2
	<b>Практическая работа №9</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	2
	Ознакомление с дефектами яиц.	2
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика пищевых жиров.	Ассортимент и характеристика, пищевых жиров, кулинарное назначение.	2
	<b>Практическая работа №11</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров.	2
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании, зерна и продуктов его переработки.	2
	<b>Практическая работа №12</b> Органолептическая оценка качества круп, муки,	2

	макаронных изделий.	
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика вкусовых продуктов.	Значение вкусовых продуктов в питании человека(чая, кофе, пряностей).	2
	<b>Практическая работа №13</b> Органолептическая оценка качества пряностей.	2
<b>Тема 10.</b> Пищевые добавки.	Ассортимент и характеристика, напитков из хлебного сырья.	2
	Ассортимент и характеристика, хлебопекарных дрожжей.	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, кондитерских изделий.	2
	<b>Практическая работа №14</b> Органолептическая оценка качества кондитерских изделий.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений по теме «Пищевые добавки»	1
<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Всего</b>		72

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины« Основы товароведения продовольственных товаров» предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет Кулинария №4, поварское дело №2. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария», «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение пищевых продуктов»;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Технические средства обучения:

- торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда,
- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет;

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным



книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### Основные источники

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образ. М: Изд. центр «Академия», 2012.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ. Учебное пособие для среднего проф. образ. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

#### 3.2.1. Печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

#### 3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
6. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
7. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	Умение идентифицировать пищевые продукты, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества, Оценка «отлично» - Полнота ответов, точность формулировок, не менее 80%	письменный, устный опрос; - тестирования; - самостоятельная работа творческого и проблемного характера.

	<p>правильных ответов.  Оценка «хорошо» -  Не менее 65% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Оценка «удовлетворительно» -  Не менее 45% правильных ответов.</p>	<p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  -устный опрос;  -контроль представления выполнения домашних заданий;  - тестирование;  -дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ОК 01-11</p>	<p>Умение контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности пищевых продуктов и сырья.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических занятий, тестирования и др. видов текущего контроля</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ОК 01-11</p>	<p>Знание ассортимента пищевых продуктов, условий и сроков их хранения</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических занятий, тестирования и др. видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ОК 01-11</p>	<p>Знание показателей качества свежих и консервированных продуктов</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических занятий, тестирования и др. видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ОК 01-11</p>	<p>Умение хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических занятий тестирования и др. видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5,  ОК 01-11</p>	<p>Умение работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических занятий тестирования и др. видов текущего контроля</p>

**ПРИЛОЖЕНИ**

**Е 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН**

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретически	Лабораторн. и практи- занятия
1	2	3	4	5	6
	<b>Раздел 1 Введение</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	
1-2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2		2	
	<b>Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
3-4	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2		2	
5-6	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2		2	
7-8	<b>Практическое занятие №1</b> Определение маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов.	2			2
	<b>Тема 1.2</b> Классификация продовольственных товаров	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
9-10	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2		2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме «Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов»	1	1		
	<b>Тема 2.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>8</b>		<b>4</b>	<b>4</b>

11-12	Ассортимент и характеристика, значение в питании, овощей, плодов, грибов.	2		2	
13-14	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2		2	
15-16	<b>Практическая работа №2.</b> Органолептическая оценка качества корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых.	2			2
17-18	<b>Практическая работа №3.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов.	2			2
	<b>Тема №3</b> Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	9	1	4	4
19-20	Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов.	2		2	
21-22	Основные семейства промысловых рыб. Способы консервирования: вяление, сушка, копчение, балычные изделия, консервы и пресервы.	2		2	
23-24	<b>Практическая работа №4</b> Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2			2
25-26	<b>Практическая работа №5</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары.	2			2
1	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщений по теме «Нерыбные пищевые продукты моря»	1	1		
	<b>Тема 4</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	6		4	2

27-28	Ассортимент и характеристика, мяса и мясных продуктов.	2		2	
29-30	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2		2	
31-32	<b>Практическая работа №6</b> Ознакомление с методикой оценки качества, условиями и сроками хранения мясных товаров.	2			2
	<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.	9	4	4	4
33-34	Ассортимент и характеристика, значение в питании, молока и молочных продуктов.	2		2	
35-36	Условия и сроки хранения молочных товаров.	2		2	
37-38	<b>Практическая работа №7</b> Оценка качества молока, сливок, по стандарту.	2			2
39-40	<b>Практическая работа №8</b> Оценка качества сыра, по стандарту.	2			2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения по теме «Особенности производства и созревания различных видов сыров»		1		
	<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	6		2	4
41-42	Ассортимент и характеристика, значение в питании, яичных продуктов.	2		2	
43-44	<b>Практическая работа №9</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	2			2
45-46	<b>Практическая работа №10</b> Ознакомление с дефектом яиц.	2			2

	<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика пищевых жиров.	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
47-48	Ассортимент и характеристика, пищевых жиров.	2		2	
49-50	<b>Практическая работа №11</b> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира.	2			2
	<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
51-52	Ассортимент и характеристика, значение в питании, зерна и продуктов его переработки.	2		2	
53-54	<b>Практическая работа №12</b> Органолептическая оценка качества: круп, муки, макаронных изделий.	2			2
	<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика вкусовых продуктов	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
55-56	Значение вкусовых продуктов в питании человека.(кофе, чай, пряностей)	2		2	
57-58	<b>Практическая работа №13</b> Органолептическая оценка качества: пряностей.	2			2
	<b>Тема 10.</b> Пищевые добавки	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
59-60	Ассортимент и характеристика, значение в питании, напитков из хлебного сырья.	2		2	
61-62	.	2		2	
63-64	Ассортимент и характеристика, значение в питании, кондитерских изделий.	2		2	

65-66	<b>Практическая работа №14</b> Органолептическая оценка качества кондитерских изделий.	2			2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентаций по теме «Пищевые добавки»		1		
67-68	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2		2	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>28</b>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>ПК 1.1</b>	
<b>Уметь:</b> определять подлинность товар при помощи штрих-кода. <b>Знать:</b> порядок действий.	<b>Практическое занятие № 1</b> Определение маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов.
<b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества плодоовощных товаров. <b>Знать:</b> ассортимент и характеристики плодоовощных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов.	<b>Практическое занятие № 2</b> Органолептическая оценка качества корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых. <b>Практическая работа №3.</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту»
<b>Уметь:</b> оценку качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. <b>Знать:</b> Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	<b>Практическое занятие № 4</b> Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. <b>Практическая работа №5</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары.
<b>Уметь:</b> - проводить органолептическую оценку качества мясных продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность. <b>Знать:</b> - ассортимент и характеристики мясных продуктов; - общие требования к качеству мясных продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных продуктов.	<b>Практическая работа №6</b> Ознакомление с методикой оценки качества, условиями и сроками хранения мясных товаров.
<b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества молока, сливок, сыра, по стандарту <b>Знать:</b> - ассортимент и характеристики молочных продуктов - общие требования к качеству молочных продуктов - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.	<b>Практическая работа №7</b> Оценка качества молока, сливок, по стандарту <b>Практическая работа №8</b> Оценка качества сыра, по стандарту.

<p><b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества яиц и яичных продуктов, пищевого жира.</p> <p><b>Знать:</b>ассортимент и характеристика яиц и яичных продуктов, пищевого жира.</p> <p>- Общие требования к качеству яиц и яичных продуктов, пищевого жира.</p> <p>-Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации яиц и яичных продуктов, пищевого жира.</p>	<p><b>Практическая работа №9</b>  Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.</p> <p><b>Практическая работа №10</b>  Ознакомление с дефектом яиц</p>
<p><b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого жира.</p> <p><b>Знать:</b>ассортимент и характеристика пищевого жира.</p> <p>Общие требования к качеству пищевого жира.</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации пищевого жира.</p>	<p><b>Практическая работа №11</b>  Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира.</p>
<p><b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества круп, муки, макаронных изделий.</p> <p><b>Знать:</b> Ассортимент и характеристика круп, муки, макаронных изделий.</p> <p>Общие требования к качеству круп, муки, макаронных изделий.</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации круп, муки, макаронных изделий.</p>	<p><b>Практическая работа №12</b>  Органолептическая оценка качества круп, муки, макаронных изделий.</p>
<p><b>Уметь:</b>проводить органолептическую оценку качества пряностей, приправ.</p> <p><b>Знать:</b>ассортимент и характеристика пряностей, приправ</p> <p>Общие требования к качеству пряностей, приправ.</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации пряностей, приправ.</p>	<p><b>Практическая работа №13</b>  Органолептическая оценка качества: пряностей.</p>
<p><b>Уметь:</b> Проводить органолептическую оценку качества кондитерских изделий</p> <p><b>Знать:</b> Ассортимент и характеристика кондитерских изделий</p> <p>Общие требования к качеству кондитерских изделий</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации кондитерских изделий.</p>	<p><b>Практическая работа №14</b>  Органолептическая оценка качества кондитерских изделий.</p>



**Повторить.**

**Самостоятельная работа обучающихся:**

**Перечень тем:**

1. Подготовка сообщения по теме «Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов».
2. Подготовка сообщений по теме «Нерыбные пищевые продукты моря».
3. Подготовить сообщения по теме «Особенности производства и созревания различных видов сыров».
4. Подготовка презентаций по теме «Пищевые добавки».