

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.15 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности естественнонаучного профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО СККИ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.  
«29» августа 2017 г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ОДОБРЕНО** на заседании цикловой  
методической комиссии общеобразовательных  
дисциплин

Протокол № \_\_\_\_, «29» августа 2017г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/Улитина О.В./

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель комиссии /\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.15 Товароведение продовольственных  
товаров** разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
СПО по специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело и примерной программой  
учебной дисциплины из УМК ПООП (2016г),  
рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации  
основной профессиональной образовательной  
программы СПО на базе основного общего  
образования с получением среднего общего  
образования

**ОДОБРЕНО** методическим советом колледжа  
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № \_\_\_\_, «29» августа 2017г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_, « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Составитель(и)  
(автор):

Рецензенты:  
Внутренний

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Денева И.В., преподаватель ГБОУ СО СПО "Саратовский колледж  
строительства мостов и гидротехнических сооружений"

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
- определять качество сырья и готовой продукции
- проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам

**знать:**

- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента пищевых продуктов;
- отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику;
- общие и специфические показатели разных групп товаров.
- требования к качеству.
- товарные сорта. Дефекты.
- условия и сроки хранения
- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	<p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и/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>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<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>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p>

профессиональное и личностное развитие.	документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

			Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)

		полуфабрикатов по количеству и качеству, соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству соответствии с потребностями имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	(НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. -требования к качеству пищевых продуктов, сырья
--	--	--	---

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 123 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -98 часов часов;

самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>123</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>98</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>68</i>
курсовая работа	<i>16</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>25</i>
в том числе:	
написание рефератов, докладов	
создание презентаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1 Введение.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние рынка продовольственных товаров. Источники насыщения. Перспективы развития.</p> <p>2 Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Свойства и показатели ассортимента. Расчёт.</p> <p><b>Практические занятия:</b> 1. Расчёт показателей ассортимента и оценка ассортиментной политики предприятия общественного питания.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Изучение состояния местного продовольственного рынка по производству важнейших продуктов питания агропромышленного комплекса. Сбор информации об ассортименте товаров. Оформить таблицу.</p>	4	
<b>Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность усвояемость и безопасность</p> <p><b>Практические занятия</b> 1 Расчёт теоретической, энергетической ценности продовольственных товаров</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучить приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания</p>	2	2
<b>Тема 1.3 Химический состав продовольственных товаров.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Классификация, значение для организма, состав, свойства. Содержание в пищевых продуктах.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы . Изучить содержание химических веществ в продовольственных товарах, и их влияние на доброкачественность, сохраняемость и безопасность</p>	2	
<b>Тема 1.4 Оценка качества продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров их потребительские и технологические свойства.</p> <p>2 Методы оценки качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов по качеству.</p> <p><b>Практические занятия</b> 1. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров по ГОСТу</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучить принципы и отличительные признаки деления на товарные сорта отдельных групп продовольственных товаров (муки, крупы и чая, по стандарту)</p>	2	

Тема 1.5 Хранение и транспортирование продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности.		
	2	Товарные потери. Виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, Порядок списания.		
Тема 1.6 Консервирование продовольственного сырья	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучит сроки годности, хранения, и реализации продовольственных товаров, по маркировки на упаковки.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.		
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучить методы консервирования продовольственного сырья в предприятиях общественного питания.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Понятие, назначение, классификация. Групповая характеристика ассортимента: 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.			
Тема 2.1. Вспомогательные товары	<b>Практические занятия</b> 1.Распознавание крахмала и определение товарного сорта		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Строение зерна. Химический состав, пищевая ценность Виды, сорта круп, муки. Оценка качества, хранение		
Тема 2.2 Зерномучные товары	2	Макаронные и хлебобулочные изделия. Оценка качества, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b> 1.Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей. 2.Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий 3. Определение товарного сорта и класса макарон.		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1.Доклад на тему «Диетические и лечебные хлебобулочные изделия». 2.Изучение ассортимента и отличительных особенностей сухарных и бараночных изделий.		4	
Тема 2.3 Фруктоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Свежие овощи: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение.		
	2	Свежие плоды: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение.		
	3	Переработанные овощи и плоды. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, хранение.		
	4	Потери при хранении плодов и овощей. Факторы влияющие на потери.		

	<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту 2. Изучение правил отбора проб по стандарту 3. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. 4. Приёмка свежих плодов и овощей по качеству.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> . Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Реферат на тему «Лечебные свойства плодов и овощей» 2. Доклад на тему «Ассортимент экзотических плодов и овощей, их полезные свойства использования в кулинарии» 3. Презентация на тему «Свежие плоды и овощи»	6	
Тема 2.4 Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1   Классификация вкусовых товаров. Групповая характеристика ассортимента алкогольных и ликёро-водочных изделий. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.		
	2   Групповая характеристика ассортимента чая, кофе и их заменителей. Химический состав. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение.		
	3   Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Отличительные признаки ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Органолептическая оценка качества и товарные сорта чая (или кофе) 2. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> . Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Изучение ассортимента виноградных и фруктово-ягодных вин. 2. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. 3. Изучение способов маркировки на упаковке чая, кофе.	8	
Тема 2.5 Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	1   Сахар. Классификация. Виды, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение. Сахарозаменители. Виды. Назначение. Использование при производстве кондитерских изделий		
	2   Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика ассортимента карамели, конфет. Оценка качества, дефекты, хранение		
	3   Товароведная характеристика какао-порошка, шоколада, фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества карамели по органолептическим показателям. 2. Оценка качества какао-порошка, шоколада	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> . Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Доклад на тему «Мучные кондитерские изделия. Отличительные признаки ассортимента по технологии приготовления». 2. Изучение ассортимента кондитерских изделий специального назначения. 3. Создание презентаций по теме «Кондитерские изделия».	4	
Тема 2.6 Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1   Химический состав. Пищевая ценность. Классификация Ассортимента пищевых жиров. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров. Товарные сорта. Дефекты, хранение		
	2   Товароведная характеристика маргарина и маргариновой продукции. Оценка качества, дефекты хранения		

	<b>Практические занятия</b> 1. Ознакомление с физико-химическими показателями качества по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение классификации маркировки на упаковке маргарина для использования по назначению при производстве кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании. Изучение ассортимента маргарина Саратовского региона.	2	
<b>Тема 2.7 Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Классификация молока и продуктов переработки. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Ассортимент, оценка качества, хранение		2
	2   Товароведная характеристика ассортимента сыров по технологии производства и химическому составу. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение		
	3   Масло коровье. Химический состав, пищевая ценность производства, ассортимент, оценка качества. Дефекты. Хранение.		
	4   Спреды и смеси топленые. Классификация, отличительные признаки ассортимента по составу сырья и массовой доли жира. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение		
	<b>Практические занятия</b> 1. Органолептическая оценка качества масла коровьего или твердых сычужных сыров. Определение товарного сорта	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> . Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Изучение ассортимента мороженого в зависимости от химического состава, технологии производства и сырья. 2. Презентация на тему «Молочные товары»	4	
<b>Тема 2.8 Яйцо и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий		2
	<b>Практические занятия</b> 1. Определение вида и категории яиц по стандарту. Изучение дефектов.	2	
<b>Тема 2.9 Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Состояние рынка мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сортной разруб мясных туш.		2
	2   Субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясокопчености. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение		
	3   Колбасные изделия, мясные консервы. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества мяса по степени свежести.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Реферат на тему «Ассортимент мясных продуктов Саратовского региона и сырья АПК» 2. Презентация на тему «Мясные товары»	6	
<b>Тема 2.10 Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Состояние рынка рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика основных семейства рыб.		2
	2   Продукты переработки рыбы. Товароведная характеристика ассортимента. Упаковка, хранение		

	<b>3</b>	Рыбные товары. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
		<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Реферат на тему «Морепродукты: классификация, отличительные признаки ассортимента, использование в кулинарии для приготовления различных блюд» 2. Презентация по теме «Рыба и рыбная продукция»	6	
<b>Тема 2.11 Пищевые концентраты</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Доклад по теме: «Изучить ассортимент полуфабрикатов мучных, порошкообразных соусов и сухих завтраков»	2	
<b>Тема 2.12 Продукты детского питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>1</b>	Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение		
	<b>2</b>	Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Презентация на тему «Ассортимент продуктов детского питания, отличительные признаки по технологии производства, в зависимости от использования сырья»	2	
<b>Тема 2.13 Табачные изделия</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>1</b>	Сырьё, наркотическая способность от содержания никотина. Классификация, ассортимент. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.		2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 1. Подготовка к курсовой работе. 2. Сообщение на тему «Вред курения и его наркотические свойства».	4	
Курсовая работа			16	
<b>Тематика курсовых работ:</b> 1. Подлинность и фальсификация продовольственных товаров. 2. Идентификация и способы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. 3. Идентификация и способы обнаружения фальсификации макаронных и хлебобулочных изделий. 4. Идентификация и способы обнаружения фальсификации кондитерских товаров. 5. Идентификация и способы обнаружения фальсификации чая, кофе. 6. Идентификация и способы обнаружения фальсификации ликеро-водочных изделий. 7. Идентификация и способы обнаружения фальсификации молочных товаров. 8. Идентификация и способы обнаружения фальсификации масла коровьего. 9. Идентификация и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов и икорных товаров. 10. Идентификация и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий. 11. Идентификация и способы обнаружения фальсификации маргарина и майонеза. 12. Идентификация и способы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров. 13. Подлинность и отличительные признаки ассортимента колбасных изделий. 14. Подлинность и отличительные признаки ассортимента мясных полуфабрикатов. 15. Подлинность и отличительные признаки ассортимента кисломолочных продуктов. 16. Подлинность и отличительные признаки ассортимента молока и молочных продуктов. 17. Подлинность и отличительные признаки ассортимента мороженой, соленой и копченной рыбы. 18. Идентификационные признаки плодов, овощей. Их количественная и информационная фальсификации.				

19. Идентификационные признаки продуктов переработки плодов, овощей и грибов. Их ассортиментная, качественная и информационная фальсификация.		
20. Идентификационная экспертиза пряностей и приправ.		
21. Идентификационные признаки безалкогольных и слабоалкогольных напитков.		
22. Идентификационные признаки, ассортимент виноградных вин, экспертиза подлинности. Упаковка. Маркировка.		
<b>Всего:</b>	<i>123</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; имеется рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1..Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический

2.Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

- 1.Натуральные образцы продовольственных товаров.
- 2.Приборы: ареометр для молока, сахариметр, спиртомер, психрометр
- 3.Посуда, инвентарь

Технические средства обучения:

- 1.Видеокассеты с обучающими программами
- 2.Компьютерные диски с обучающими программами по товароведению продовольственных товаров

Плакатно-печатные средства:

- 1.. Плакаты, схемы
- 2 .Каталоги, альбомы

Обучающийся информационный материал:

- 1.Опорные конспекты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»
2. Тесты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»
3. Карточки-задания по органолептической оценке качества товаров
- 4.Кроссворды по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Нормативные документы*

- 1.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. –М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
- 2.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2010. – 168 с.
- 3.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2012. – 166 с.
- 4Р.оссийская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].



5.6. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].

6. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

*Основные источники:*

**1. Матюхина, З. П.**

Товароведение продовольственных товаров – М; 2016. Гриф: Минобрнауки РФ

*Дополнительные источники:*

1. Азаров, В. Н.

Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 2015

2. Красницкая, Е. С.

Гигиена общественного питания. – М; 2014

3. Поздняковский В.М.

Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2015. – 522 с.

4. Физиология питания: Учебник Авторы: Поздняковский В.М., Влощинский П.Е., Дроздова Т.М. Издательство: Сибирское университетское издательство, 2014 г. 352 страницы Учебник по дисциплине Физиология питания.

5. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений Королев Алексей, Мартинчик Арсений, Несвижский Юрий Серия: Среднее профессиональное образование (Академия) Издательство: Academia (Академпресс) (2015) Объем: 352 стр.

6. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2000. – 432 с.

7. Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л. Денисова, Е.В. Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2014. – 41 с.

8. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции – М.: Пищепромиздат, 2015. – 525 с.

9. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. – 264 с.

10. Елисеев М.Н., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2014. – 304 с.

11. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2014. – 800 с.

12. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.

13. Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2014. – 256 с.

14. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2013. – 203 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:	
- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: Курсовая работа
- классификацию ассортимента пищевых продуктов	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: курсовая работа
-отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой. Промежуточный контроль: курсовая работа
-общие и специфические показатели разных групп товаров	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: курсовая работа
- требования к качеству;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: курсовая работа
- товарные сорта. Дефекты;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации).

	Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: Курсовая работа
- условия и сроки хранения;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: курсовая работа
- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе работы с курсовой работой Промежуточный контроль: курсовая работа
<i>Освоенные умения:</i>	
-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Текущий контроль (тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчёт). Заполнение таблиц по оценке качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Экспертная оценка по критериям, Промежуточный контроль: Курсовая работа
- определять качество сырья и готовой продукции	Текущий контроль (е тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчёт). Заполнение таблиц по оценке качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Экспертная оценка по критериям, Промежуточный контроль: курсовая работа
-проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам	Текущий контроль (тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчёт). Заполнение таблиц по оценке качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Экспертная оценка по критериям, Промежуточный контроль: курсовая работа