

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 16:50:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 03 Товароведение пищевых продуктов

Специальность 43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731, примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.01 Официант, бармен с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

1. Беляева И.А., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Товароведение пищевых продуктов является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.01 Официант, бармен

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» принадлежит к общепрофессиональному циклу, изучается во 2 семестре.

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

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

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

1.4. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 159 часов, в том числе:

- в форме практической подготовки – 28 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 57 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	159
в т.ч. в форме практической подготовки	28
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
Лекции	58
лабораторные работы	44
практические занятия	-
Контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
в том числе:	
- подготовка реферата	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 03 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов			
Тема 1.1 Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров	Цели и задачи, объекты и субъекты товароведения. Потребительские свойства товаров, их классификация и кодирование товаров, стандартизация, факторы, формирующие качество товаров, и условия сохранения качества, закономерности формирования ассортимента и его структура.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1	1	
Тема 1.2. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров	Содержание учебного материала		2
	Вода, азотсодержащие вещества, органические кислоты, углеводы, липиды, витамины, минеральные вещества, биофлавоноиды, ферменты	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2.	1	
Тема 1.3. Тара и упаковочные материалы для продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2
	Классификация и функции тары и упаковки, требования к таре и упаковке веществ.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		

	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3.	2	
Тема 1.4. Информация о товаре	Содержание учебного материала		2
	Основная функция - информирование покупателя о потребительной стоимости товара. Влияние информации на формирование потребительского спроса на товары. Виды информации. Классификация по признакам: источнику происхождения; характеру проявления; объему; форме представления.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.	2	
Раздел 2. Зерномучные товары			
Тема 2.1. Зерно	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация, товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки, злаковых и бобовых культур. Химический состав и требование к качеству зерна.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Тема 2.2 Продукты переработки зерна (крупа, мука)	Содержание учебного материала		2,3
	Товароведная характеристика продуктов переработки зерна Продукты переработки зерна. Химический состав. Технология получения. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки	2	
	Лабораторные работы 1.Изучение ассортимента и контроль качества зерна и крупы. Изучение классификации и ассортимента, химического состава продуктов переработки зерна.	2	
	2.Технология получения. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки	2	

	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Тема 2.3. Хлебобулочные и макаронные изделия	Содержание учебного материала		2,3
	Хлеб, хлебобулочные, макаронные, бараночные и сухарные изделия. Производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент и требование к качеству каждой группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы 1.Изучение ассортимента и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Изучение классификации и ассортимента, химического состава хлеба, хлебобулочных, макаронных, бараночных и сухарных изделий.		
	2. Производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент и требования к качеству каждой группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Раздел 3. Плодоовощные товары			
Тема 3.1. Свежие овощи и грибы	Содержание учебного материала		2
	Классификация овощей и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству свежих овощей и грибов. Маркировка, упаковка и правила хранения и транспортирования свежих овощей и грибов.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №3.1.	2	
Тема 3.2. Свежие плоды	Содержание учебного материала		2
	Классификация плодов, товароведная характеристика каждой подгруппы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству свежих плодов.	2	

	Маркировка, упаковка и правила хранения и транспортирования свежих плодов.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2.	2	
Тема 3.3 Переработанные плоды, овощи и грибы	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация переработанных овощей плодов и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству переработанных овощей, плодов и грибов. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования переработанных овощей плодов и грибов.	2	
	Лабораторные работы 1.Изучение ассортимента и контроль качества овощных консервов. Изучение классификации овощных консервов, товароведная характеристика каждой группы.	2	
	2. Изучение ассортимента и контроль качества плодовых консервов. Изучение классификации плодовых консервов, требования к качеству. Маркировка, упаковка и правила хранения..	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	1	
Раздел 4. Кондитерские товары			
Тема 4.1 Крахмал, сахар, мед	Содержание учебного материала		2,3
	Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда.	2	
	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества меда. Изучение химического состава, ассортимента и требований к качеству меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования меда.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		

	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	1	
Тема 4.2 Сахаристые кондитерские изделия	Содержание учебного материала		2,3
	Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Производство, ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству сахаристых кондитерских изделий. Химический состав. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования сахаристых кондитерских изделий.	2	
	Лабораторные работы Изучение ассортимента и определение показателей качества мармелада. Изучение классификации и ассортимента, химического состава сахаристых кондитерских изделий. Производство, отличительные особенности, требования к качеству мармелада. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования сахаристых кондитерских изделий.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	1	
Тема 4.3 Мучные кондитерские изделия	Содержание учебного материала		2
	Мучные кондитерские изделия. Классификация. Производство, ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству мучных кондитерских изделий. Химический состав. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.3. Подготовка к собеседованию.	1	
Раздел 5. Вкусовые товары			
Тема 5.1. Чай, кофе, пряности и приправы	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Производство. Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент;	2	

	Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая, кофе, пряностей и приправ.		
	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества чая и чайных напитков. Изучение классификации вкусовых товаров. Чай и чайные напитки; Химический состав. Производство. Отличительные особенности. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая и чайных напитков	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Тема 5.2. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки и минеральные воды	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 5.3 Виноградные вина	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин	2	
	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества виноградных вин. Изучение классификации виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	

Тема 5.4 Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия	Содержание учебного материала		2
	Классификация алкогольных напитков и табачных изделий. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент; Требования к качеству. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования алкогольных напитков и табачных изделий.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к собеседованию.	2	
Раздел 6. Пищевые жиры			
Тема 6.1. Пищевые жиры растительного происхождения	Содержание учебного материала		2
	Классификация пищевых жиров растительного происхождения, химический состав, пищевая и биологическая ценность. Растительные масла. Показатели качества пищевых жиров растительного происхождения. Производство, ассортимент, оценка качества. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.1 Подготовка к собеседованию.	3	
Тема 6.2 Пищевые жиры животного происхождения	Содержание учебного материала		2
	Классификация пищевых жиров животного происхождения, химический состав, пищевая и биологическая ценность. Коровье масло. Животные жиры. Маргарин и маргариновая продукция. Майонез. Показатели качества пищевых жиров животного происхождения. Производство, ассортимент, оценка качества. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по	3	

	теме № 6.2. Подготовка к собеседованию.		
Раздел 7. Молоко и молочные товары			
Тема 7.1 Молоко, сливки	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация, химический состав и потребительские свойства молока, сливок. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы 1. Изучение ассортимента и контроль качества молока. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств молока.	2	
	2. Производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	3. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Тема 7.2. Сметана, кисломолочные напитки, творог и творожные изделия	Содержание учебного материала		2,3
	Классификация, химический состав и потребительские свойства сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных напитков. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы 1. Изучение ассортимента и контроль качества творога и творожных изделий. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств творога и творожных изделий	2	
	2. Производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	3. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
Тема 7.3. Сыры и коровье масло	Содержание учебного материала		2
	Товароведная характеристика сыров и коровьего масла. Классификация, химический состав и потребительские свойства сыров и масла коровьего. Производство, ассортимент, требование к качеству свойства сыров, масла	2	

	коровьего. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.3. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 7.4. Молочные консервы, мороженое	Содержание учебного материала		2
	Товароведная характеристика молочных консервов, мороженого. Классификация, химический состав и потребительские свойства молочных консервов, мороженого. Производство, ассортимент, требование к качеству свойства молочных консервов, мороженого. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.4. Подготовка к собеседованию.	3	
Раздел 8. Рыба и рыбные товары			
Тема 8.1. Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала		2,3
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Ассортимент, оценка качества и условия хранения рыбы. Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Балычные изделия. Икра и икорные товары. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы 1Изучение ассортимента и контроль качества рыбных консервов. Изучение классификации, химического состава, пищевой и биологической ценности рыбных консервов.	2	
	2 Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Требования к качеству.	2	
	3. Маркировка и транспортирование.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	2	

Тема 8.2. Нерыбные объекты водного промысла	Контрольные работы (не предусмотрены)		2
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	3	
	Содержание учебного материала		
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Характеристика основных нерыбных объектов водного промысла (кальмар, трепанг, крабы, кукумария, креветки, омары). Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.2. Подготовка к собеседованию.	3	
Раздел 9. Мясные и яичные товары			
Тема 9.1. Мясо убойных животных и птицы	Содержание учебного материала		2
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Качество мяса. Субпродукты, виды, категории, пищевая ценность. Мясо птицы: по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мяса убойных животных и птицы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.1. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 9.2. Колбасные изделия и мясные деликатесы	Содержание учебного материала		2,3
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность мясных товаров. Классификация мясных товаров. Колбасные изделия. Классификация, производство, ассортимент, отличительные особенности колбас. Сосиски сардельки, шпикачки, зельца, мясные копчености. Требования к качеству и хранению колбасных изделий. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования колбасных изделий и мясных деликатесов	2	

	Лабораторные работы 1. Изучение ассортимента и контроль качества мясных товаров. Изучение химического состава, пищевой и биологической ценности колбасных изделий.	2	
	2. Классификация колбасных изделий. Ассортимент, требования к качеству. Производство.	2	
	3. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования колбасных изделий.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	3	
Тема 9.3. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы	Содержание учебного материала		2,3
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность мясных п/ф и консервов. Классификация мясных п/ф и консервов. Мясные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Классификация, производство. Мясные копчености. Требования к качеству и хранению. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных п/ф и консервов.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.3. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 9.4. Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала		2
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность яиц. Классификация яиц. Качество яичных товаров. Яичные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Требования к качеству и хранению яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования яичных товаров.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	

Итого за 2 семестр	159	
Самостоятельная работа	57	
Курсовой проект	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего:	159	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: Кабинет товароведения пищевых продуктов: комплект учебной мебели на 16 посадочных мест, 6 лабораторных мест, учебная доска.

Шкаф сушильный; шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов); шкаф вытяжной с мойкой - 2 шт.; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01- 2 шт.; рефрактометры ИРФ-454Б2 - 6 шт.; мини рН метр; весы лабораторные электронные; печь муфельная ; микроскоп лабораторный;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>.

2. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 397 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496071>

3. Макарова, Н. В. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания : учебное пособие / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 185 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90955.html>

Дополнительные источники:

Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93554.html>

Интернет источники:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	Собеседование
—владеть методами оценки качества пищевых	Практическая подготовка

продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров.