

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тархан Аверсханович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:28:11

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

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Специальность

43.01.01

код

Официант, бармен

наименование специальности

Форма обучения

очная

очная, заочная, очно-заочная

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

1 Беляева Ирина Александровна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ
фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» принадлежит к общепрофессиональному циклу в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.01 «Официант, бармен».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– классификацию продуктов питания; - ассортимент пищевой продукции;
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- основные товароведные характеристики пищевых продуктов;
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- способы хранения пищевых продуктов;
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- маркировку пищевых продуктов;
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- применение пищевой продукции в профессиональной деятельности.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	159
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т.ч.:	
лабораторные работы	44
Самостоятельная работа обучающегося	57
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов			
Тема 1.1 Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	3	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1	1		
Тема 1.2. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров	Содержание учебного материала	3	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Вода, азотсодержащие вещества, органические кислоты, углеводы, липиды, витамины, минеральные вещества, биофлавоноиды, ферменты	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2.	1		
Тема 1.3. Тара и упаковочные материалы для продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК - 7, ПК 1.2,
	Классификация и функции тары и упаковки, требования к таре и упаковке	2	

	в том числе:		ПК 2.1-2.2.
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3.	2	
Тема 1.4. Информация о товаре	Содержание учебного материала	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Классификация, товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки, злаковых и бобовых культур. Химический состав и требование к качеству зерна.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	8	ОК - 7, ПК 1.2,
	Товароведная характеристика продуктов переработки зерна Продукты	2	

	переработки зерна. Химический состав. Технология получения. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки		ПК 2.1-2.2.
	в том числе:		
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа 1.Изучение ассортимента и контроль качества зерна и крупы. Изучение классификации и ассортимента, химического состава продуктов переработки зерна.	2	
	Лабораторная работа 2.Технология получения. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	8	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа 3. Изучение ассортимента и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий Изучение классификации и ассортимента, химического состава хлеба, хлебобулочных, макаронных, бараночных и сухарных изделий.	2	
	Лабораторная работа 4. Производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент и требования к качеству каждой группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	

	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	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №3.1.	2	
Тема 3.2. Свежие плоды	Содержание учебного материала	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Классификация плодов, товароведная характеристика каждой подгруппы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству свежих плодов. Маркировка, упаковка и правила хранения и транспортирования свежих плодов.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2.	2	
Тема 3.3 Переработанные плоды, овощи и грибы	Содержание учебного материала	7	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		

	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа 5. Изучение ассортимента и контроль качества овощных консервов. Изучение классификации овощных консервов, товароведная характеристика каждой группы.	2	
	Лабораторная работа 6. Изучение ассортимента и контроль качества плодовых консервов. Изучение классификации плодовых консервов, требования к качеству. Маркировка, упаковка и правила хранения.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	2	
	Лабораторная работа 7. 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	-	
	Контрольные работы	-	
	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	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	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	

Тема 4.3 Мучные кондитерские изделия	в том числе:		
	Лабораторные работы		2
	Лабораторная работа 8. 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		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.		1
	Содержание учебного материала		3
	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
	в том числе:		
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
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		6
	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; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая, кофе, пряностей и приправ.		2
	в том числе:		
	Лабораторные работы		2
			ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
			ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.

Тема 5.2. Безалкогольные слабоалкогольные напитки и минеральные воды	Лабораторная работа 9. 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	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
	Содержание учебного материала	4	
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к собеседованию.	2		
Тема 5.3 Виноградные вина	Содержание учебного материала	6	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин	2		
в том числе:			
Лабораторные работы	2		
Лабораторная работа №10. 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		

Тема 5.4 Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия	Практические занятия	-	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
	Содержание учебного материала	4	
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
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	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.1 Подготовка к собеседованию.	3	
Тема 6.2 Пищевые жиры животного происхождения	Содержание учебного материала	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Классификация пищевых жиров животного происхождения, химический состав, пищевая и биологическая ценность. Коровье масло. Животные жиры. Маргарин и маргариновая продукция. Майонез. Показатели качества	2	

	пищевых жиров животного происхождения. Производство, ассортимент, оценка качества. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к собеседованию.	3	
Раздел 7. Молоко и молочные товары			
Тема 7.1 Молоко, сливки	Содержание учебного материала	10	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	Классификация, химический состав и потребительские свойства молока, сливок. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 11. Изучение ассортимента и контроль качества молока. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств молока.	2	
	Лабораторная работа 12. Производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа 13. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
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	10	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	Классификация, химический состав и потребительские свойства сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных напитков. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила	2	

Тема 7.3. Сыры и коровье масло	хранения и транспортирования.		ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	в том числе:		
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 14.Изучение ассортимента и контроль качества творога и творожных изделий. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств творога и творожных изделий	2	
	Лабораторная работа 15. Производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа 16. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
	Содержание учебного материала	4	
	Товароведная характеристика сыров и коровьего масла. Классификация, химический состав и потребительские свойства сыров и масла коровьего. Производство, ассортимент, требование к качеству свойства сыров, масла коровьего. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.3. Подготовка к собеседованию.	2		
Тема 7.4. Молочные консервы, мороженое	Содержание учебного материала	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	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	2	

	хранения и транспортирования.		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	11	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 17. Изучение ассортимента и контроль качества рыбных консервов. Изучение классификации, химического состава, пищевой и биологической ценности рыбных консервов.	2	
	Лабораторная работа 18. Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа 19. Маркировка и транспортирование.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	3	
Тема 8.2. Нерыбные объекты водного промысла	Содержание учебного материала	5	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
	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	

	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	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	11	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 20. Изучение ассортимента и контроль качества мясных товаров. Изучение химического состава, пищевой и биологической ценности колбасных изделий.	2	
	Лабораторная работа 21. Классификация колбасных изделий.	2	

Тема 9.3. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы	Ассортимент, требования к качеству. Производство. Лабораторная работа 22. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования колбасных изделий.	2	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	3	
	Содержание учебного материала	4	
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.3. Подготовка к собеседованию.	2		
Тема 9.4. Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала	4	ОК - 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников	1	

	литературы по теме № 9.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		159	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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:

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 реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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>

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификация продуктов питания; - ассортимент пищевой продукции; - основные товароведные характеристики пищевых продуктов; - химический состав и пищевая ценность продуктов питания; - способы хранения пищевых продуктов; - маркировка пищевых продуктов; - применение пищевой продукции в профессиональной деятельности; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; 	<p>Соответствие результатов выполнения лабораторных работ примерам.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать рациональный подбор пищевой продукции в соответствии с потребностью производства; - организовывать рабочее место для отпуска готовой продукции в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и гигиены; - выявлять риски в области качества и безопасности продуктов питания; 		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов