

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

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

Дата подписания: 28.05.2025 10:09:25

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

Профессия

43.01.01

код

Официант, бармен

наименование специальности

Форма обучения

очная

очная, заочная, очно-заочная

Пятигорск, 2025

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:

<sup>1</sup> 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

## ОП.03 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 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– классификацию продуктов питания;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- ассортимент пищевой продукции;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- основные товароведные характеристики пищевых продуктов;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- способы хранения пищевых продуктов;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- маркировку пищевых продуктов;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- применение пищевой продукции в профессиональной деятельности.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.	

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

## 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
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов</b>			
Тема 1.1 Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Вода, азотсодержащие вещества, органические кислоты, углеводы, липиды, витамины, минеральные вещества, биофлавоноиды, ферменты	2	
	<b>в том числе:</b>		
	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	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Классификация и функции тары и упаковки, требования к таре и упаковке	2	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы	2	

	по теме № 1.3.		
Тема 1.4. Информация о товаре	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Раздел 2. Зерномучные товары</b>			
Тема 2.1. Зерно	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Классификация, товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки, злаковых и бобовых культур. Химический состав и требование к качеству зерна.	2	
	<b>в том числе:</b>		
	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)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>4</b>	
	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	2	

	муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки		
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 2.3. Хлебобулочные и макаронные изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>4</b>	
	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	
<b>Раздел 3. Плодоовощные товары</b>			
<b>Тема 3.1. Свежие овощи и грибы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №3.1.	2	
<b>Тема 3.2. Свежие плоды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2.	2	
<b>Тема 3.3 Переработанные плоды, овощи и грибы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>4</b>	
	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	
<b>Раздел 4. Кондитерские товары</b>			
<b>Тема 4.1 Крахмал, сахар, мед</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда.	2	



	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>2</b>	
	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	
<b>Тема 4.2 Сахаристые кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>2</b>	
	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	
<b>Тема 4.3 Мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.3. Подготовка к собеседованию.	1	
<b>Раздел 5. Вкусовые товары</b>			
<b>Тема 5.1. Чай, кофе, пряности и приправы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>2</b>	
	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	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 5.2. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки и минеральные воды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Тема 5.3 Виноградные вина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила	2	

	хранения и транспортирования виноградных вин		
	<b>в том числе:</b>		
	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	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 5.4 Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Раздел 6. Пищевые жиры</b>			
<b>Тема 6.1. Пищевые жиры растительного происхождения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы	3	

	по теме № 6.1 Подготовка к собеседованию.		
<b>Тема 6.2 Пищевые жиры животного происхождения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к собеседованию.	3	
<b>Раздел 7. Молоко и молочные товары</b>			
<b>Тема 7.1 Молоко, сливки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Классификация, химический состав и потребительские свойства молока, сливок. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	2	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>6</b>	
	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	
<b>Тема 7.2. Сметана, кисломолочные напитки, творог и творожные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Классификация, химический состав и потребительские свойства сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных напитков. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и	2	

изделия	транспортирования.		
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>6</b>	
	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	-	
Тема 7.3. Сыры и коровье масло	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	2	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Товароведная характеристика сыров и коровьего масла.	2	
	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.		
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Тема 7.4. Молочные консервы, мороженое	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.3. Подготовка к собеседованию.	2	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	

	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.4. Подготовка к собеседованию.	3	
<b>Раздел 8. Рыба и рыбные товары</b>			
<b>Тема 8.1. Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Живая, охлажденная, мороженная 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>6</b>	
	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	
<b>Тема 8.2. Нерыбные объекты водного промысла</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.2. Подготовка к собеседованию.	3	
<b>Раздел 9. Мясные и яичные товары</b>			
<b>Тема 9.1. Мясо убойных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07,

<b>животных и птицы</b>	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	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.1. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Тема 9.2. Колбасные изделия и мясные деликатесы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	<b>6</b>	
	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. Ассортимент, требования к качеству. Производство.	2	
	Лабораторная работа 22. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования колбасных изделий.	2	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	3	
<b>Тема 9.3. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Химический состав, пищевая и биологическая ценность мясных п/ф и консервов. Классификация мясных п/ф и консервов. Мясные полуфабрикаты, ассортимент,	2	

	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.		
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.3. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Тема 9.4. Яйцо и яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
<b>Всего:</b>		<b>159</b>	



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