

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»  
 Е. Д. Цыренов  
Приказ № 37  
«23» июня 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

*на базе основного общего образования*

г. Улан-Удэ  
2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:  
Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла, высшей категории

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол № 12 от «17» июня 2022 г.

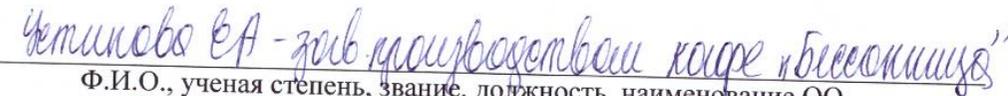
Председатель ЦК РП  
 / Русина М.В.  
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» июня 2022 г.

Председатель МС  
 / Цыренов Е.Д.  
Подпись ФИО

Рецензент:

  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

## **ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания, профессиональной подготовки по профессиям СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

**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 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	З 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З 5 Виды складских помещений и требования к ним; З 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков З 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и

		реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>ОУ1.1.</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p><b>ОУ1.2.</b> анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p><b>ОУ1.3.</b> определять этапы решения задачи;</p> <p><b>ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</b></p> <p><b>ОУ1.5.</b> составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p><b>ОУ1.6.</b> владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p><b>ОУ1.7. реализовать составленный план;</b></p> <p><b>ОУ1.8.</b> оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p><b>ОЗ.1.1актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</b></p> <p><b>ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</b></p> <p><b>ОЗ.1.3</b> алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p><b>ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;</b></p> <p><b>ОЗ.1.5</b> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>ОУ2.1.</b> определять задачи для поиска информации;</p> <p><b>ОУ2.2.</b> определять необходимые источники информации;</p> <p><b>ОУ2.3.</b> планировать процесс поиска;</p> <p><b>ОУ2.4. структурировать получаемую информацию;</b></p> <p><b>ОУ2.5.</b> выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p><b>ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7.</b> оформлять результаты поиска</p>	<p><b>ОЗ.2.1</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОЗ.2.2</b> приемы структурирования информации;</p> <p><b>ОЗ.2.3</b> формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>ОУ3.1.</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОУ3.2.</b> применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p><b>ОУ3.3.</b> определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p><b>ОЗ.3.1</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p><b>ОЗ.3.2.</b> современная научная и профессиональная терминология; <b>ОЗ.3.3.</b> возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<p><b>ОУ4.1.</b> организовывать работу коллектива и команды;</p> <p><b>ОУ4.2.</b> взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p><b>ОЗ.4.1</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p><b>ОЗ.4.2</b> основы проектной деятельности</p>

клиентами.		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ОУ5.1.</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; <b>ОУ5.2.</b> проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>ОЗ.5.1</b> особенности социального и культурного контекста; <b>ОЗ.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.</b>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>ОУ6.1.</b> описывать значимость своей профессии	<b>ОЗ.6.1</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; <b>ОЗ.6.2</b> значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ОУ7.1.</b> соблюдать нормы экологической безопасности; <b>ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</b>	<b>ОЗ.7.1</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; <b>ОЗ.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</b> <b>ОЗ.7.3</b> пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ОУ8.1</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>ОУ8.2</b> применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; <b>ОУ8.3</b> пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>ОЗ.8.1</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; <b>ОЗ.8.2</b> основы здорового образа жизни; <b>ОЗ.8.3</b> условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; <b>ОЗ.8.4</b> средства профилактики перенапряжения

ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в	<b>ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</b> <b>ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение</b>	<b>ОЗ.9.1</b> современные средства и устройства информатизации; <b>ОЗ.9.2</b> порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>ОУ10.1.</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; <b>ОУ10.2.</b> участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; <b>ОУ10.3.</b> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; <b>ОУ10.4</b> кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <b>ОУ10.5</b> писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<b>ОЗ.10.1</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; <b>ОЗ.10.2</b> основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); <b>ОЗ.10.3</b> лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; <b>ОЗ.10.4</b> особенности произношения; <b>ОЗ.10.5</b> правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>ОУ11.1.</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; <b>ОУ11.2.</b> презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; <b>ОУ11.3.</b> оформлять бизнес-план; <b>ОУ11.4.</b> рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; <b>ОУ11.5.</b> определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; <b>ОУ11.6.</b> презентовать бизнес-идею; <b>ОУ11.7.</b> определять источники финансирования;	<b>ОЗ.11.1</b> основы предпринимательской деятельности; <b>ОЗ.11.2</b> основы финансовой грамотности; <b>ОЗ.11.3</b> правила разработки бизнес-планов; <b>ОЗ.11.4</b> порядок выстраивания презентации; <b>ОЗ.11.5</b> кредитные банковские продукты

#### 1.4. Использование часов вариативной части (ППКРС): 24 часа

1.4.1. Вариативная часть составляет -24 часа

1.4.2 .Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессионального стандарта «Повар, кондитер», консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ

1. 4.3 Формирование структуры и содержания на увеличение объема времени отведенного на УД (24 часа)

№п/п	Дополнительные знания, умения, профессиональный опыт	Обоснование включения в рабочую программу	Темы занятий	Количество часов
1	2	3	4	5
1	У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных (Облепиха, клюква, брусника, черника) № 5	4
2	3 3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транс портированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Живая, охлажденная, мороженая рыба. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба Рыбные консервы и пресервы. Товароведная характеристика омуля. № 23-24	4
3	3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транс портированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	<b>Мясо убойных животных.</b> Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. <b>Субпродукты. Мясо птицы.</b> Кулинарное назначение.	4

	региональных продуктов и сырья		<b>Колбасные изделия.</b> Мясокопчености. Кулинарное назначение. <b>Мясные консервы.</b> Кулинарное назначение. № 25-26	
<b>4</b>	3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	<b>Растительные масла.</b> <b>Масло коровье.</b> Кулинарное назначение. <b>Животные топленые жиры. Маргарин.</b> Кулинарные жиры. Кулинарное назначение. №31-32	<b>4</b>
<b>5</b>	3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	<b>Ассортимент и характеристика</b> , значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. <b>Ч ай. Кофе</b> <b>Пряности. Приправы.</b> <b>Алкогольные и безалкогольные напитки.</b> <b>Кумыс</b> <b>Ассортимент и характеристика</b> , значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. <b>Крахмал. Сахар № 39-40</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транс	Решение педсовета, круглого стола с	<b>Крахмал. Сахар</b> <b>Кондитерские изделия.</b>	<b>4</b>

	портированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья	работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	<b>Ассортимент и характеристика</b> , значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	
			<i>Всего</i>	<b>24</b>

### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>	
в том числе:		
лабораторные занятия	<b>30</b>	
практические занятия не предусмотрены	-	

контрольные работы не предусмотрены	-	
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>	
в том числе: 1. Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1 2. Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2	2	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-	
Итоговая аттестация в форме: <b>дифференцированного зачета</b>		

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые ПК и ОК
1	2	3	4	5	6	
	Содержание учебного материала			2		
				52 ( в т.ч. 2 часаСРС)	2	
Раздел 1. Модуль Введение в программу	Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией, специальностью. Цели и задачи изучения дисциплины. Требования к освоению дисциплины.	1		1		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

	<b>Организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины.</b> Информационно-методическое обеспечение модуля.						ОК 1,2,7
<b>Входной контроль</b>	<b>Тестирование. Проверка базовых знаний</b>		<i>1</i>				
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>1</i>		<i>1</i>		
	2	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.					ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7
	2	Энергетическая ценность пищевых продуктов				2	
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практическое занятие не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены				-		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				-		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>2</i>		<i>2</i>		
	1	Классификация продовольственных товаров.				2	
	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>32, 35, 36</b> УЗ ОЗ.2.2.; ОЗ.1.4.; ОЗ.5.2. <b>ОУ3.2.; ОУ1.1 ОУ1.2; ОУ1.3.; ОУ1.6; ОУ1.8.</b> ОУ 3.3
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены				-		
	Контрольные работы не предусмотрены				-		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				-		
<b>Тема 3. Товароведн</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>3</i>		<i>1</i>		
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов,				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

ая харак терис тика овоще й, плодо в, грибо в и проду ктов их перер аботк и	грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных (Облепиха, клюква, брусника, черника). Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.						ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5;</b> О3.1.1. ОУ.1.4.; <b>ОУ2.1.</b> <b>ОУ2.2.;ОУ2.3.</b> <b>ОУ2.5;</b> ОУ.2.4. ОУ.2.6.
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. <b>Тестирование</b>		<b>4</b>		<b>1</b>		
	<b>Практические занятия</b> не предусмотрены					<b>-</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>5-8</b>			<b>4</b>	<b>3</b>
	1. Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. № 1						ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 3.4. У.2. О3.7.1 О3.7.2. О3.7.3. ОУ7.1. ОУ.7.2.
	2. Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок. № 2		<b>9-12</b>			<b>4</b>	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> не предусмотрены						
	<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены						
<b>Тема 4</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>							
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>			<b>1</b>		
1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и					<b>2</b>	

	продуктов его переработки: круп, муки					
2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	<b>14</b>		<b>1</b>		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> ОЗ.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.;ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.;ОУ2.5</b> ОУ.2.4.;ОУ.2.6
3.	Условия и сроки хранения зерновых товаров. <b>Тестирование</b>				<b>2</b>	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>15-16</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
1	Проведение органолептической оценки качества образцов крупы № 3				<b>3</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 3.4.У.2. ОЗ.7.1 ОЗ.7.2. ОЗ.7.3. ОУ7.1. ОУ.7.2.
	Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, № 4	<b>17-18</b>		<b>2</b>		
2	Проведение органолептической оценки качества образцов хлеба № 4	<b>19-22</b>		<b>4</b>		3.4.;У.2.;ОЗ.7.1 ОЗ.7.2.;ОЗ.7.3. ОУ7.1.;ОУ.7.2.
<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена						
<b>Практические занятия</b> не предусмотрены						
<b>Контрольные работы</b>						
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>23</b>		<b>1</b>		
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. <b>Консервированные молочные продукты.</b>				<b>2</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

**Тема 5.  
Товар  
ведная  
характер**

теристика молочных товаров		<b>Кисло — молочные продукты.</b>					ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> О3.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.;ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.;ОУ2.5</b> ОУ.2.4.;ОУ.2.6
	2.	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. <b>Тестирование</b>	<b>24</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа</b>				<b>2</b>	<b>3</b>	
	1	Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего № 5	<b>25--26</b>				ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 3.4.;У.2. О3.7.1;О3.7.2. О3.7.3.;ОУ7.1. ОУ.7.2.
		Проведение органолептической оценки качества образцов сметаны. сыра № 5	<b>27-28</b>		<b>2</b>		
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>				-		
	<b>Контрольные работы не предусмотрены</b>				-		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена</b>				-		
	<b>Тема 6</b>						
	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов						
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>29</b>		<b>1</b>		

	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. <b>Живая, охлажденная, мороженая рыба</b> <b>Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба</b> <b>Рыбные консервы и пресервы. Товароведная характеристика омуля.</b> <b>Нерыбные продукты моря.</b>				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> ОЗ.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.;ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.;ОУ2.5</b> ОУ.2.4.;ОУ.2.6
	3	<b>Кулинарное назначение рыбы</b> , рыбных и нерыбных продуктов <b>Условия и сроки хранения</b> рыбы и рыбных продуктов. Условия хранения нерыбных продуктов моря. <b>Тестирование</b>	<b>30</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				<b>1</b>		
	1	Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1					
	<b>Лабораторная работа</b> не предусмотрены					<b>3</b>	
	<b>Практические занятия</b> не предусмотрены				-		
	<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены				-		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>31-32</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	1	<b>Ассортимент и характеристика</b> , значение в питании, общие требования к качеству, <b>Мясо убойных животных.</b> Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. <b>Субпродукты. Мясо птицы.</b> Кулинарное назначение. <b>Колбасные изделия.</b> Мясокопчености. Кулинарное назначение. <b>Тестирование</b>				<b>2</b>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> ОЗ.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.;ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.;ОУ2.5</b> ОУ.2.4.;ОУ.2.6
	2	Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов				<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>33-34</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	

	1	Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6					
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				3		
		<b>Составление конспекта «Мясные консервы. Кулинарное назначение» № 2</b>					
	<b>Практические занятия</b> не предусмотрены				-		
	<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены				-		
	<b>Содержание учебного материала</b>		35		1		
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> ОЗ.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.; ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.; ОУ2.5</b> ОУ.2.4.; ОУ.2.6
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение <b>Животные топлёные жиры. Масло коровье. Маргарин.</b> Кулинарные жиры. Кулинарное назначение.	36		1	2	
		Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. <b>Тестирование</b>					
	<b>Лабораторные работы</b>						
	1	Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7	37-38			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 3.4.; У.2. ОЗ.7.1.; ОЗ.7.2. ОЗ.7.3.; ОУ7.1. ОУ.7.2
	2	Проведение органолептической оценки качества	39-40			2	

		образцов (сорта) маргарина № 8					
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
		Составление конспекта «Растительные масла. Кулинарное назначение». № 3			3		
	<b>Практические занятия</b> не предусмотрены						
	<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены						
	<b>Содержание учебного материала</b>						
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. <b>Ч ай. Кофе</b>	41		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>31; 37; 33</b> <b>У1; У5</b> ОЗ.1.1.; ОУ.1.4. <b>ОУ2.1.;ОУ2.2.</b> <b>ОУ2.3.;ОУ2.5</b> ОУ.2.4.;ОУ.2.6
		<b>Пряности. Приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки</b> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение.	42		1		
		<b>Крахмал. Сахар</b> <b>Кондитерские изделия. Ассортимент и характеристика</b> , значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	43-44				
	2.	Условия и сроки хранения. <b>Тестирование</b>				2	
	<b>Лабораторная работа</b>						
	1	Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9	45-46		2	3	
	2	Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10	47-48		2	3	
	<b>Практические занятия</b> не предусмотрены						
	<b>Контрольные работы</b> не предусмотрены						
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
1	Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 4				1		

<p><b>Дифференцированный зачет: «Основы товароведение продовольственных товаров»</b></p>	<p><b>49-50</b></p>		<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 <b>У1-У5</b> <b>31-37</b></p>
<p>Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена</p>			<p>-</p>		
<p>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена</p>			<p>-</p>		
			<p><b>52 (в том числе 2 часа СРС)</b></p>		
	<p><b>Всего:</b></p>				

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет** «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технического оснащения и организации рабочего места». **Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

#### **Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;

#### **Плакаты по ПМ 01.-05.**

1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки
4. Соотношение меры массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления блюд
6. Схема приготовления мясного бульона
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста
14. Схема приготовления теста для блинов
15. Схеме приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности
17. Хранение продуктов
18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
19. Столовая посуда
20. Правила поведения за столом.

21. плита электрическая
22. тестораскаточная машина
23. виды передач
24. схема заправки курицы
25. рыбные полуфабрикаты
26. схема разделки говяжьей туши
27. овощи
28. фрукты
29. тестомесильная машина
30. планировка холодного цеха
31. планировка горячего цеха
32. способы консервирования
33. сервировка стола

**Плакаты по УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

1. Тестомесильная машина
2. Картофелеочистительная машина
3. Овощерезательная машина
4. Электрическая плита
5. Виды передач
6. Машины для просеивания муки

**Муляжи изготовленные учащимися:** курица фаршированная, муляжи овощей и фруктов, муляж торта, хлебобулочные изделия

**Натуральные образцы:** виды макаронных изделий, виды круп, виды кофе (натуральный и обжаренный), виды бобовых изделий (бобы, фасоль, горох, кукуруза); виды нарезки (законсервированные)

**Инвентарь:** ножи для карвинга, ножи карбовочные, шейкер

**Муляжи:** «Курица –гриль», «Бутерброд», муляж «Сосиски», муляж «Сыр», муляж торта.

**Технические средства обучения:**

- компьютер 1;
- мультимедиа проектор 1;
- экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
4. ПО для брайлевого дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.
6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

**Оборудование кабинета и рабочих мест Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»:

- компьютер 1;
- телевизор;
- экран 1.
- DVD фильмы по ПМ и УД, мультимедийные презентации

**Рабочее место преподавателя**

Стол - 1

Стул - 1

**Рабочие места учащихся**

Стол - 4

Стул - 20

Шкафы навесные для хранения посуды - 7

Электропечь «Дарина» EM 341 407 № 010106001232 - 1

Холодильник № 010106000277 - 1

Доска ученическая – 1

Стол производственные металлические – 3

Электропечь Мечта № 010106000862 – 1

Шкаф жарочный № 010106001231 – 1

Стол-тумба разделочная белые – 3

Стол-тумба разделочная коричневая - 2

Слайсер № 510104005128 – 1

чайник – 1

Блинница № 510106005130 - 1

Блендер № 510106005127 – 1

Электровафельница Орешница – 1

## **Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и «Учебного кондитерского цеха» и рабочих мест цехов:**

### **Оборудование Учебного кулинарного цеха**

Плита электрическая ПЭ-0,5  
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ  
Блендер VT -1463  
Соковыжималка VT-1601  
М Мясорубка ТМ -32  
Миксер VT -1406  
Фритюрница JEJU  
Микроволновая печь  
Холодильник «LG»  
Холодильник «Samsung»  
Комбайн кухонный «Moulinex»  
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2  
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ  
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т  
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70  
Овощерезка CL 30 Bistro  
Куттер Fimar CL-3 м  
Водонагреватель termex  
Мармит кухонный ЭМК 40Н  
Мультиварка REDMOND RMC-M4525  
Электрочайник  
Весы электронные  
Стол пристенный  
Стол рабочий для обучающихся  
Тумба напольная  
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря  
Ванна для мытья посуды 2-х секционный  
Ванна для обработки продуктов 3-х секционный  
Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

**Оборудование Учебного кондитерского цеха**

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э

Машина тестомесильная ТММ-33

Мукопросеиватель «Каскад

Шкаф расстоечный кондитерский ШПК

Миксер «Bosch FD 9103 CNHR» 19

Холодильник «Nord»

Электроплита «Мечта» 12-06-01

Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Акмон» В-11

Миксер «Скарлет» SC -043

Комбайн кухонный «KEUWOOD»

Блендер «Массар»

Ванна для обработки яиц

Стол пристенный

Ванная для мытья посуда

Тумба напольная

Витрина стеклянная выставочная

Стулья

Стол рабочий

Раковина для мытья рук

Вентиляция

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Шкаф для хранения спецодежды

Весы электронные

Аппарат Су вид

Аппарат шоковой заморозки

Вакуум аппарат

Плиты индукционные

Соковыжималка электрическая

Соковыжималка для цитрусовых

- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный; дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;
- оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **1.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина, З. П.. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З.П.Матюхина,– М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ Л.В.Мармузова, – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 160 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г.Дубцов, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

#### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

### **1.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П. Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

#### **Электронные ресурсы:**

##### **а) локального доступа**

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

##### **б) электронный ресурс удаленного доступа**

[www.kodeks-a.ru](http://www.kodeks-a.ru). Справочно-правовая система «Кодекс». 15.09.2011г.

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru). Основы товароведения. 25.09.2011г.

#### **Учебники в электронном варианте:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с.

[Электронный ресурс]

2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.

[Электронный ресурс]

3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.

[Электронный ресурс]

4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

[Электронный ресурс]

5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.

[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50

[Электронный ресурс]

10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50

[Электронный ресурс]

11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Н.И. Дубровская — М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОО 50

[Электронный ресурс]

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

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

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

Результаты обучения		Основные показатели оценки результат	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК и ОК формированию которых способствует УД	освоенные умения		
<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b></p>	<p>У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p>	<p>3 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  3 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>	<p><b>1. Текущий контроль:</b>  <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b>  <b>1.2. Оперативный контроль:</b>  <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b></p> <p><b>ПЗ № 1</b> Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови.  <b>ПЗ № 2</b> Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок.  № 2  <b>ПЗ №3</b> Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки. № 3  <b>ПЗ № 4</b> Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4</p>

			<p>основных групп продовольственных товаров ОПОР У 31.1.Характеристика основных групп продовольственных товаров</p> <p><b>313</b></p> <p>1.Формулировка понятия «качество сырья и продуктов»</p> <p>2.Характеристика методов органолептической оценки сырья</p> <p>3.Применение ГОСТ ..... при определении качества сырья и продуктов ОПОР З 13.1. Формулировка понятия «качество сырья и продуктов» ОПОР З 13.2. .Характеристика методов органолептической оценки сырья ОПОР З 13.3. Описание признаков недоброкачественности сырья и продуктов</p> <p><b>314</b></p> <p>1.Характеристика условий хранения для различных видов продовольственных товаров 2.Перечисление видов упаковки продовольственных товаров</p> <p>3.Характеристика условий транспортировки различных товаров ОПОР З 14.1.Характеристика условий хранения различных видов продовольственных товаров ОПОР З 14.2.Характеристика</p>	<p><b>ПЗ № 5</b> Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. сыра № 5</p> <p><b>ПЗ № 6</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6</p> <p><b>ПЗ № 7</b> Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7</p> <p><b>ПЗ № 8</b> Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта) маргарина № 8</p> <p><b>ПЗ № 9</b> Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9</p> <p><b>ПЗ № 10</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10</p> <p><b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b></p> <p><b>СРО № 1</b> Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1</p> <p><b>СРО № 2</b> Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</b></p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p>
--	--	--	--	---

			условий транспортировки различных товаров ОПОР 3 14.3 Распознавание информации о пищевой продукции по маркировке	<b>Дифференцированный зачет</b>
<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	3 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 3 5 Виды складских помещений и требования к ним;	ОПОР У2.1 ..Характеристика условий хранения различных видов продовольственных товаров ОПОР У 2.2Характеристика условий транспортировки различных товаров ОПОР У 2.3 Распознавание информации о пищевой продукции по маркировке  ОПОР 3 Характеризуют условия хранения для различных видов продовольственных товаров ОПОР 3 Перечисляют виды упаковки продовольственных товаров  ОПОР 3 .Характеризуют условия транспортировки различных товаров	<b>1. Текущий контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b>  <b>ПЗ № 1</b> Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. <b>ПЗ № 2</b> Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок. № 2 <b>ПЗ №3</b> Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки. № 3 <b>ПЗ № 4</b> Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4 <b>ПЗ № 5</b> Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. сыра № 5 <b>ПЗ № 6</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6 <b>ПЗ № 7</b> Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной

				<p>категории №7  <b>ПЗ № 8</b> Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта) маргарина № 8  <b>ПЗ № 9</b> Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9  <b>ПЗ № 10</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10  <b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b>  <b>СРО № 1</b> Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1  <b>СРО № 2</b> Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2  <b>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</b>  <b>1.4.Промежуточная аттестация</b>  <b>Дифференцированный зачет</b></p>
<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b></p>	<p>У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов</p>	<p>3 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>		
<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b></p>	<p>У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>3 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема</p>		

<b><i>ПК 2.1-2.8</i></b> <b><i>ПК 3.1-3.6</i></b> <b><i>ПК 4.1-4.5</i></b> <b><i>ПК 5.1-5.5</i></b>		продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
--	--	---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023