

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Горячключевской технологический техникум»**

Приложение № 26 к ОПОП  
по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

**2023**

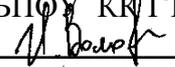
Рассмотрена  
Методическим объединением ГТТ  
«29» августа 2023г.  
Руководитель методического объединения  
\_\_\_\_\_ Немчина Г.В.

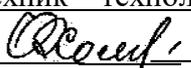
Утверждена  
И.О. директора ГБПОУ КК ГТТ  
Хабарова Т.В.  
«31» августа 2023 г.

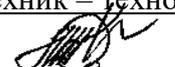
Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.), в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО по демонстрационному экзамену компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологической техникум

Разработчик: Воловодова И.С. преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК ГТТ  
  
\_\_\_\_\_   
подпись

Рецензенты:  
(внутренняя рецензия) Хомякова О. П. – преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК ГТТ  
Квалификация по диплому:  
техник – технолог пищевой промышленности  
  
\_\_\_\_\_   
подпись

(внешняя рецензия) Власенко М.В. преподаватель спецдисциплин  
ГБПОУ КК БИТТ  
Квалификация по диплому:  
техник – технолог пищевой промышленности  
  
\_\_\_\_\_   
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

## 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 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	- владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.	- методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие (ОК), профессиональные (ПК) компетенции и личностные результаты:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

	выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 7</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>
<b>ПК 1.1.</b>	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
<b>ПК 1.2.</b>	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
<b>ПК 1.3.</b>	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
<b>ПК 1.4.</b>	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
<b>ВД 2</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
<b>ПК 2.2.</b>	Обслуживать потребителей бара, буфета.
<b>ПК 2.3.</b>	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.
<b>ПК 2.4.</b>	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
<b>ПК 2.5.</b>	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
<b>ПК 2.6.</b>	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
<b>ПК 2.7.</b>	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

### 1.1.3 Перечень личностных результатов выпускников

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)</b>	
<b>ЛР 13</b>	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
<b>ЛР 14</b>	Содействующий формированию положительного образа и

	поддержанию престижа своей профессии
<b>ЛР 15</b>	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
<b>ЛР 16</b>	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
<b>ЛР 17</b>	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
<b>ЛР 18</b>	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
<b>ЛР 19</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 20</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объем образовательной программы учебной дисциплины - **156** часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа  
самостоятельной работы обучающегося - 52 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>104</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	50
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>52</b>
в том числе:	
-работа с конспектом лекции; -составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; -ответы на контрольные вопросы; -оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -работа с интернет-ресурсами -работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями -просмотр периодической печатной литературы -работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений -рефераты презентации	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		64/20	
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 <u>Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары.</u> Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.</p> <p>2 <u>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.</u> Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки. <u>Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания.</u> Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт). Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов. Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания.</p> <p>3</p>	14/4	6
			ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 1</b> Особенности пищевых продуктов как сырья		
	<b>Практическая занятие 2</b> Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы. Использование интернет ресурсов для подготовки сообщения по теме: «Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны». Работа над учебным материалом, Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);		
<b>Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	
	1 <u>Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности.</u> Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость, показатели, их характеризующие. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.	<b>2</b>	ОК 1 - 7 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 3</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
	<b>Практическая занятие 4</b> Нормы рационального питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>	
	Работа с конспектом лекции; Составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; Составить реферат по теме «Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания». Кроссворд по теме: «Усвояемость пищи».		
<b>Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 <u>Качество продукции. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров.</u> Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности		
	2 <u>Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства.</u> Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные,		

	<p>нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 5</b> Оценка качества продуктов по органолептическим показателям. <b>Практическая занятие 6</b> Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	<p>ответы на контрольные вопросы; -оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; Работа с интернет-ресурсами Работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями Просмотр периодической печатной литературы</p>		
<b>Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	<p>1 <u>Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.</u> <u>Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие.</u> Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.</p>	<b>6</b>	
	<p>2 <u>Методы хранения. Товарные потери: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери- виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению</u> Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 7</b> Расчет естественной убыли		
	<b>Практическая занятие 8</b> Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы		

	Работа с нормативной документацией Работа с интернет-ресурсами Работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями Просмотр периодической печатной литературы Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 <u>Консервирование: понятие, назначение. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья</u>	<b>4</b>	
	2 <u>Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция расширения методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия)</u>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 9</b> Причины консервирования <b>Практическая занятие 10</b> Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>90/30</b>	
<b>Тема 2.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 <u>Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и</u>	<b>4</b>	

	2	химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов и их пищевую ценность. <u>Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров.</u> Товароведная характеристика крахмала и крахмало - продуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них. Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 11</b> Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. <b>Практическое занятие 12</b> Зерномучные товары в общественном питании.			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Ответы на контрольные вопросы; Оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1	<u>Свежие плоды и овощи. Классификация.</u> Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).	<b>4</b>	
	2	<u>Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери.</u> Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению,		

	химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность хранения разных методов консервирования. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 13</b> Распознавание дефектов свежих плодов и овощей		
	<b>Практическое занятие 14</b> Классы качества овощей, предназначенных для реализации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Ответы на контрольные вопросы; Использование интернет ресурсов Оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; Работа с нормативной документацией Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3 Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Чай. Кофе, какао, шоколад	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая занятие 15</b> Определение товарного сорта чая кофе какао, шоколада.		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Ответы на контрольные вопросы; Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией		
<b>Тема 2.4 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Сахар Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения.	<b>4</b>	

	2	Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые кондитерскими товарами.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическая занятие 16</b> Оценка качества пирожных по органолептическим показателям и содержанию начинки.			
	<b>Практическая занятие 17</b> Оценка качества печенья по органолептическим показателям			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>4</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 2.5 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/2</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая занятие 18.</b> Оценка качества растительного и сливочного масла по органолептическим показателям			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>4</b>	
	Составление плана и тезисов ответа, тестирование; Работа с нормативной документацией Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы			
<b>Тема 2.6 Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.	<b>4</b>	
	2	Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).		
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>	

	<p><b>Практическое занятие 19</b> Определение маркировки молочной продукции.</p> <p><b>Практическое занятие 20</b> Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.</p> <p>Ознакомление с физико-химическими показателями</p>			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>		
	<p>Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы</p> <p>Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией</p> <p>Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
<b>Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
	1	<p><u>Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация.</u></p> <p>Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности</p>		<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 21</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц Требования к качеству.			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>		
	<p>Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы</p> <p>Подготовка к практической работе</p> <p>Использование интернет ресурсов</p> <p>Работа с нормативной документацией</p>			
<b>Тема 2.8 Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
	1	<p><u>Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация.</u> Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортной разруб мясных туш.</p>		<b>4</b>
	2	<p><u>Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели.</u> Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных</p>		

	групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 22</b> Оценка мяса по органолептическим показателям <b>Практическое занятие 23</b> Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Работа с нормативной документацией Работа с интернет-ресурсами Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
<b>Тема 2.9 Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 <u>Значение рыбных блюд в питании. Классификация промысловой рыбы.</u> Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 24</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям <b>Практическое занятие 25</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Работа с нормативной документацией Работа с интернет-ресурсами Работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями		
<b>Тема 2.10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/0</b>	ОК 1 - 7

<b>Алкогольные напитки</b>	1	<b>Характеристика ассортимента алкогольной продукции.</b> Ассортимент крепких алкогольных напитков. Ассортимент виноградных вин. Характеристика ликёро – водочной продукции.	<b>2</b>	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		<b>2</b>	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к практической работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией			
	<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>104/50</b>	
	<b>Итого</b>		<b>156</b>	

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

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием.

**Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы;
- информационные стенды;
- компьютеры с доступом в сеть Интернет;
- стол для маломобильных групп обучающихся;
- комплект ресторанных приборов;
- стенд демонстрационный для работ обучающихся;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты);
- специальное программное обеспечение.

**Технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные 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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7.

##### **3.2.2. 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. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752> .

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2017.

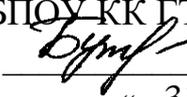
3. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.; Феникс, 2016.

4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2016.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- товароведческую характеристику основных групп товаров.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.)</li> </ul> <p><b>Практические занятия №1-25</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- определять качество основных групп товаров;</li> <li>- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям            Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.            Точность оценки            Соответствие требованиям инструкций, регламентов            Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> <p><b>Практические занятия №1-25</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Горячеключевской технологический техникум»

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК ГТТ  
 Бутурлим О.А.  
« 31 » августа 2023г.

## Календарно - тематический план

На 3-4 семестр 2024/2025 учебного года

Для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

По дисциплине ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

Преподаватель: Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 104 часа

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от  
« 31 » августа 2023г.

Рассмотрен на заседании методического объединения ГТТ

Протокол № 1 от « 29 » августа 2023 г.

Руководитель методического объединения ГТТ  Немчина Г.В.

№ занятия	Наименование разделов, тем	Аудиторная работа				Домашнее задание	Самостоятельная (внеаудиторная) работа	
		Кол-во часов	Вид учебного занятия	Дата проведения занятия			Вопросы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
				План	Факт			
	<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	комплексно-дифференцированный контроль					
	<b>ВСЕГО</b>	<b>104/50</b>						<b>52</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>156</b>						