

**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

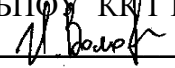
Рассмотрена
Методическим объединением ГТТ
«29» августа 2023г.
Руководитель методического объединения
_____ Немчина Г.В.

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

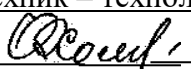
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного 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.

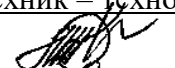
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологической техникум

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

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ВД 2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)	
ЛР 13	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
ЛР 14	Содействующий формированию положительного образа и

	поддержанию престижа своей профессии
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
ЛР 16	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 18	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.
ЛР 19	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.
ЛР 20	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

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	104
в т.ч. в форме практической подготовки	50
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося	52
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	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

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>Содержание учебного материала</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

	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 1 Особенности пищевых продуктов как сырья		
	Практическая занятие 2 Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающегося	4	
	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);		
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала	10/4	
	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.	2	ОК 1 - 7 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 3 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
	Практическая занятие 4 Нормы рационального питания.		
	Самостоятельная работа обучающегося	4	
	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».		
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14/4	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>		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 5 Оценка качества продуктов по органолептическим показателям. Практическая занятие 6 Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья		
	Самостоятельная работа	6	
	<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>		
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14/4	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>	6	
	<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>		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 7 Расчет естественной убыли		
	Практическая занятие 8 Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество.		
	Самостоятельная работа	4	
	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		
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала	12/4	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>	4	
	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>		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 9 Причины консервирования Практическая занятие 10 Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа	4	
	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		
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		90/30	
Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	12/4	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>	4	

	<p>химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов и их пищевую ценность.</p> <p>2 <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.</p>		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая занятие 11 Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. Практическое занятие 12 Зерномучные товары в общественном питании.		
	Самостоятельная работа обучающегося	4	
	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		
Тема 2.2. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	12/4	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	<p>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).</p> <p>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,</p>	4	

	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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 13 Распознавание дефектов свежих плодов и овощей		
	Практическое занятие 14 Классы качества овощей, предназначенных для реализации.		
	Самостоятельная работа обучающегося	4	
	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		
Тема 2.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	6/2	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	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая занятие 15 Определение товарного сорта чая кофе какао, шоколада.		
	Самостоятельная работа обучающегося	2	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Ответы на контрольные вопросы; Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией		
Тема 2.4 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	12/4	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.	4	

	2	Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые кондитерскими товарами.		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическая занятие 16 Оценка качества пирожных по органолептическим показателям и содержанию начинки.			
	Практическая занятие 17 Оценка качества печенья по органолептическим показателям			
	Самостоятельная работа обучающегося		4	
	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			
Тема 2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала		8/2	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.	2	
	В том числе практических занятий		2	
	Практическая занятие 18. Оценка качества растительного и сливочного масла по органолептическим показателям			
	Самостоятельная работа обучающегося		4	
	Составление плана и тезисов ответа, тестирование; Работа с нормативной документацией Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы			
Тема 2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала		12/4	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.	4	
	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).		
	В том числе практических занятий		4	

	<p>Практическое занятие 19 Определение маркировки молочной продукции.</p> <p>Практическое занятие 20 Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.</p> <p>Ознакомление с физико-химическими показателями</p>			
	Самостоятельная работа обучающегося	4		
	<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>			
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала	6/2	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p>	
	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>		2
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 21 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц Требования к качеству.			
	Самостоятельная работа обучающегося	2		
	<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>			
Тема 2.8 Мясные товары	Содержание учебного материала	10/4	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p>	
	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>		4
	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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 22 Оценка мяса по органолептическим показателям Практическое занятие 23 Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям		
	Самостоятельная работа обучающегося	2	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Работа с нормативной документацией Работа с интернет-ресурсами Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
Тема 2.9 Рыбные товары	Содержание учебного материала	8/4	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.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 24 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям Практическое занятие 25 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		
	Самостоятельная работа обучающегося	2	
	Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Работа с нормативной документацией Работа с интернет-ресурсами Работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями		
Тема 2.10	Содержание учебного материала	4/0	ОК 1 - 7

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

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/

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/

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/

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров. 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.) <p>Практические занятия №1-25</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров. 	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете <p>Практические занятия №1-25</p> <p>Промежуточная аттестация 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			
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2	комплексно-дифференцированный контроль					
	ВСЕГО	104/50						52
	ИТОГО	156						