

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

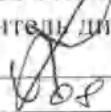
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Канск, 2023г

РАССМОТРЕНА  
МК общепрофессиональных дисциплин  
Председатель методической комиссии  
 Н.В. Сивонина  
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного  
стандарта СПО по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по учебной работе  
 О.А. Рейнгардт  
«30» 08 2023г.

Разработана: преподавателем: Т.И. Хайловой

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                    | 24 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                        | 33 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ | 36 |

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

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

Учебная дисциплина ОП.2 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П, в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

| Код ПК, ОК   | Код умений  | Умения  | Код знаний      | Знания   |
|--|-------------|---|-----------------|--|
| <b>ПК 1.1.</b><br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | У<br>1.1.01 | подготавливать рабочее место  | 3<br>1.1.0<br>1 | <b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;               |
|  | У<br>1.1.02 | выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами | 3<br>1.1.0<br>2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  |
| <b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях  | У<br>1.2.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ                     | 3<br>1.2.0<br>1 | <b>Знания:</b> требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них. |

|  |                     |  |                          |  |
|--|---------------------|--|--------------------------|--|
| <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях</p> | <p>У<br/>1.3.01</p> | <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения</p>   | <p>3<br/>1.3.<br/>02</p> | <p><b>Знания:</b> способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>   |
| <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях</p>              | <p>У<br/>1.4.01</p> | <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения</p>   | <p>3<br/>1.4.<br/>02</p> | <p><b>Знания:</b> способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>   |
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>     | <p>У<br/>2.1.01</p> | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом</p> | <p>3<br/>2.1.<br/>01</p> | <p><b>Знания:</b> требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</p>                                     |
| <p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>   | <p>У<br/>2.2.01</p> | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>  | <p>3<br/>2.2.0<br/>1</p> | <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров, в том</p> |

|  |             |  |                 |   |
|--|-------------|--|-----------------|---|
|  |             |  |                 | числе региональных  |
|  | У<br>2.2.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>2.2.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |
|  | У<br>2.2.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                      |                 |   |
| <b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | У<br>2.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>2.3.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных  |
|  | У<br>2.3.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;             | 3<br>2.3.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |
|  | У<br>2.3.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                      |                 |   |
| <b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента             | У<br>2.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>2.4.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, в том числе региональных |
|  | У<br>2.4.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного  | 3<br>2.4.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |

|   |             |   |                 |  |
|---|-------------|---|-----------------|--|
|   |             | ассортимента, в том числе региональных;   |                 |  |
|   | У<br>2.4.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   |                 |  |
| <b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | У<br>2.5.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>2.5.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в том числе региональных |
|   | У<br>2.5.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>2.5.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   |
|   | У<br>2.5.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3<br>2.5.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  |
| <b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента        | У<br>2.6.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>2.6.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных       |
|   | У<br>2.6.02 | выбирать, применять, комбинировать способы  | 3<br>2.6.0      | нормы расхода, способы сокращения потерь,  |

|   |                 |   |                 |   |
|---|-----------------|---|-----------------|---|
|   |                 | приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   | 2               | сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |
|   | У<br>2.6.03     | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3<br>2.6.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки   |
| <b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | У<br>2.7.01     | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;  | 3<br>2.7.<br>01 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных |
|   | У<br>2.7.02     | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>2.7.<br>02 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |
|   | У<br>2.7.0<br>3 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 3<br>2.7.<br>03 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  |
| <b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из   | У<br>2.8.01     | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;  | 3<br>2.8.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных   |

|   |             |  |                 |  |
|---|-------------|--|-----------------|--|
| мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента  |             |  |                 | изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных  |
|   | У<br>2.8.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                   | 3<br>2.8.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   |
|   | У<br>2.8.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  | 3<br>2.8.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика   |
| <b>ПК 3.1.</b><br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | У<br>3.1.01 | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов | 3<br>3.1.0<br>1 | <b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;   |
|   |             |  | 3<br>3.1.0<br>2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                            |
| <b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   | У<br>3.2.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>3.2.<br>01 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|   | У<br>3.2.02 | выбирать, применять, комбинировать способы   | 3<br>3.2.       | нормы расхода, способы сокращения потерь,  |

|  |                 |  |                 |  |
|--|-----------------|--|-----------------|--|
|  |                 | приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                          | 02              | сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   |
|  | У<br>3.2.0<br>3 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.                            | 3<br>3.2.<br>03 | правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.   |
| <b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента                               | У<br>3.3.01     | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;   | 3<br>3.3.<br>01 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                               |
|  | У<br>3.3.02     | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>3.3.<br>02 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   |
|  | У<br>3.3.03     | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.                            |                 |  |
| <b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | У<br>3.4.01     | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;   | 3<br>3.4.<br>01 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | У<br>3.4.02     | выбирать, применять, комбинировать способы   | 3<br>3.4.       | нормы расхода, способы сокращения потерь,  |

|   |             |   |                 |   |
|---|-------------|---|-----------------|---|
|   |             | приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   | 02              | сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  |
|   | У<br>3.4.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   |                 | правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          |
| <b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | У3.5.<br>01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>3.5.<br>01 | <b>Знания:</b> нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;                                     |
|   | У3.5.<br>02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>3.5.<br>02 | правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
|   | У3.5.<br>03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.   |                 |   |
| <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента    | У<br>3.6.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>3.6.<br>01 | <b>Знания:</b> нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;                                     |
|   | У<br>3.6.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней  |                 |   |

|  |             |  |                 |   |
|--|-------------|--|-----------------|---|
|  |             | птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   |                 |   |
|  | У<br>3.6.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |                 |   |
| <b>ПК 4.1.</b><br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | У<br>4.1.01 | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 3<br>4.1.<br>01 | <b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  |
|  |             |  | 3<br>4.1.<br>02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                 |
| <b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   | У<br>4.2.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>4.2.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; |
|  | У<br>4.2.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   | 3<br>4.2.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении  |
|  | У<br>4.2.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  | 3<br>4.2.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе   |

|  |             |   |                 |  |
|--|-------------|---|-----------------|--|
|  |             |   |                 | региональных.  |
| <b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | У<br>4.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>4.3.<br>01 | <b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; |
|  | У<br>4.3.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 3<br>4.3.<br>02 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении   |
|  | У<br>4.3.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;   | 3<br>4.3.<br>03 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.   |
| <b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента              | У<br>4.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>4.4.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;              |
|  | У<br>4.4.02 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;              | 3<br>4.4.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении   |
|  | У<br>4.4.03 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;   | 3<br>4.4.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  |

|   |                 |  |                 |  |
|---|-----------------|--|-----------------|--|
| <b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента                                      | У<br>4.5.01     | Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>4.5.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; |
|   | У<br>4.5.01     | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  | 3<br>4.5.0<br>2 | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении   |
|   | У<br>4.5.02     | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  | 3<br>4.5.0<br>3 | правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.   |
| <b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | У<br>5.1.0<br>1 | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 3<br>5.1.0<br>1 | <b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;   |
|   |                 |  | 3<br>5.1.0<br>2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  |
| <b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              | У<br>5.2.01     | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;   | 3<br>5.2.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
|   | У<br>5.2.02     | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов,  | 3<br>5.2.0<br>2 | методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты  |

|   |             |   |                 |   |
|---|-------------|---|-----------------|---|
|   |             | формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  |                 | оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;   |
|   | У<br>5.2.03 | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;   | 3<br>5.2.0<br>3 | правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  |
|   |             |   | 3<br>5.2.0<br>4 | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении   |
| <b>ПК 5.3</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | У<br>5.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>5.3.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;   |
|   | У<br>5.3.02 | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба | 3<br>5.3.0<br>2 | методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных; |
|   | У<br>5.3.03 | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;   | 3<br>5.3.0<br>3 | правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства   |
|   |             |   | 3<br>5.3.0<br>4 | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении   |
| <b>ПК 5.4</b> .Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к   | У<br>5.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и   | 3<br>5.4.0<br>1 | <b>Знания:</b> ссортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;  |

|   |           |   |                 |   |
|---|-----------|---|-----------------|---|
| реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |           | приправ;  |                 |   |
|   | У 5.4.02  | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий                   |                 |   |
|   | У 5.4.03  | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;   | 3<br>5.4.0<br>4 | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении   |
| <b>ПК 5.5 .</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | У 5.5 .01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  | 3<br>5.5.0<br>1 | <b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов  |
|   | У 5.5 .02 | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 3<br>5.5.0<br>2 | методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов. |
|   | У 5.5.03  | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;   | 3<br>5.5.0<br>3 | правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства                                     |
|   |           |   | 3<br>5.5.0<br>4 | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении   |
| <b>ПК 6.1.</b> Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из                            | У 6.1.01  | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в   | 3<br>6.1.0<br>1 | <b>Знания:</b> Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных,  |

|   |                 |   |                 |   |
|---|-----------------|---|-----------------|---|
| мясного сырья.  |                 | соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований  |                 | перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья  |
|   | У<br>6.1.02     | Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов                    | 3<br>6.1.0<br>2 | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| <b>ПК 6.2.</b><br>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | У<br>6.2.0<br>1 | Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки   | 3<br>6.2.<br>01 | <b>Знания:</b> Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья   |
|   | У<br>6.2.0<br>2 | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья  | 3<br>6.2.<br>02 | Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов    |
|   | У<br>6.2.0<br>3 | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | 3<br>6.2.<br>03 | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях      |
|   | У 6.2<br>.04    | Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с  | 3<br>6.2.<br>04 | Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства   |

|  |                 |  |                 |  |
|--|-----------------|--|-----------------|--|
|  |                 | технологическими инструкциями  |                 |  |
|  | У<br>6.2.0<br>5 | Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании  | 3<br>6.2.<br>05 | Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья   |
|  | У<br>6.2.0<br>6 | Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании   | 3<br>6.2.<br>06 | Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях   |
|  | У<br>6.2.0<br>7 | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями | 3<br>6.2.<br>07 | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях  |
|  |                 |  | 3<br>6.2.<br>08 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |

|   |             |  |                 |   |
|---|-------------|--|-----------------|---|
| <b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности | Уо<br>01.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте | Зо<br>01.0<br>1 | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
|---|-------------|--|-----------------|---|

|   |             |  |                 |   |
|---|-------------|--|-----------------|---|
| применительно к различным контекстам  |             |  | 3о<br>01.0<br>2 | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте             |
|   | Уо<br>01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части                      | 3о<br>01.0<br>3 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  |
|   | Уо<br>01.03 | определять этапы решения задачи  | 3о<br>01.0<br>4 | методы работы в профессиональной и смежных сферах   |
|   | Уо<br>01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы | 3о<br>01.0<br>5 | структуру плана для решения задач   |
|   | Уо<br>01.05 | составлять план действия   | 3о<br>01.0<br>6 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности  |
|   | Уо<br>01.06 | определять необходимые ресурсы   | 3о<br>01.0<br>6 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности  |
|   | Уо<br>01.07 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах                |                 |   |
|   | Уо<br>01.08 | реализовывать составленный план  |                 |   |
| <b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Уо<br>02.01 | определять задачи для поиска информации  | 3о<br>02.0<br>1 | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности   |
|   |             |  | 3о<br>02.0<br>2 | приемы структурирования информации  |
|   | Уо<br>02.02 | определять необходимые источники информации  | 3о<br>02.0<br>3 | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации                             |
|   | Уо<br>02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию                      | 3о<br>02.0<br>4 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
|   | Уо          | выделять наиболее значимое   | 3о              | порядок их применения и   |

|  |             |  |                               |   |
|--|-------------|--|-------------------------------|---|
|  | 02.04       | в перечне информации   | 02.0                          | программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств<br>содержание актуальной нормативно-правовой документации |
|  | Уо<br>02.05 | оценивать практическую значимость результатов поиска   | 4<br>3о<br>03.0               |   |
|  | Уо<br>02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач | 1                             |   |
|  | Уо<br>02.07 | использовать современное программное обеспечение   |                               |   |
|  | Уо<br>02.08 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач                                  |                               |   |
| <b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Уо<br>03.01 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности                     | 3о<br>03.0<br>2               | современная научная и профессиональная терминология   |
|  | Уо<br>03.02 | применять современную научную профессиональную терминологию  | 3о<br>03.0<br>3               | возможные траектории профессионального развития и самообразования   |
|  | Уо<br>03.03 | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования                             | 3о<br>03.0<br>4               | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности  |
|  | Уо<br>03.04 | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  | 3о<br>03.0<br>5               | правила разработки бизнес-планов  |
|  | Уо<br>03.05 | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план          | 3о<br>03.0<br>6               | порядок выстраивания презентации  |
|  | Уо<br>03.07 | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности         | 3о<br>03.0<br>6<br>3о<br>04.0 | порядок выстраивания презентации<br>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности  |
|  | Уо<br>03.08 | презентовать бизнес-идею   | 1                             |   |
|  | Уо<br>03.09 | определять источники финансирования  |                               |   |
| <b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе   | Уо<br>04.01 | организовывать работу коллектива и команды   | 3о<br>04.0<br>2               | основы проектной деятельности   |

|   |  |  |                 |   |                 |                                    |
|---|--|--|-----------------|---|-----------------|------------------------------------|
| и команде   | Уо<br>04.02  | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  | Зо<br>05.0<br>1 | особенности социального и культурного контекста;  |                 |                                    |
| <b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | Уо<br>05.01  | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | Зо<br>05.0<br>2 | правила оформления документов и построения устных сообщений   |                 |                                    |
|   |  |  | Зо<br>06.0<br>1 | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей                                  |                 |                                    |
| <b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Уо<br>06.01  | описывать значимость своей профессии   | Зо<br>06.0<br>2 | значимость профессиональной деятельности по профессии   |                 |                                    |
|   |  |  | Зо<br>07.0<br>1 | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности                            |                 |                                    |
| <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | Уо<br>07.01  | соблюдать нормы экологической безопасности;  | Зо<br>07.0<br>2 | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности                                       |                 |                                    |
|   |  |  | Уо<br>07.02     | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по _ профессии          | Зо<br>07.0<br>3 | пути обеспечения ресурсосбережения |
|   |  |  | Уо<br>07.03     | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона | Зо<br>07.0<br>4 | принципы бережливого производства  |
| Зо<br>07.0<br>5   | основные направления изменения климатических условий региона |  |                 |   |                 |                                    |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
|   |   |  | Зо<br>08.0<br>1                                     | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека               |
| <b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.             | Уо<br>09.01   | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;   | Зо<br>09.0<br>2                                     | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                          |
|   | Уо<br>09.02   | использовать современное программное обеспечение   | Зо<br>10.0<br>1                                     | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы                                |
| <b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Уо<br>10.01   | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | Зо<br>10.0<br>2                                     | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)                                |
|   | Уо<br>10.02   | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы   | Зо<br>10.0<br>3                                     | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
|   | Уо<br>10.03   | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  | Зо<br>09.0<br>4                                     | особенности произношения   |
|   | Уо<br>10.04   | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)  | Зо<br>09.0<br>5                                     | правила чтения текстов профессиональной направленности   |
|   | Уо<br>10.05   | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  | Зо<br>11.0<br>1                                     | основы предпринимательской деятельности  |
|   | <b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Уо<br>11.01  | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи | Зо<br>11.0<br>2  |
| Уо<br>11.02   |   | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности   | Зо<br>11.0<br>3                                     | правила разработки бизнес-планов   |
| Уо<br>11.03   |   | оформлять бизнес-план  | Зо<br>11.0<br>4                                     | порядок выстраивания презентации   |
| Уо<br>11.04   |   | рассчитывать размеры выплат по процентным  | Зо<br>11.0  | порядок выстраивания презентации   |

|  |             |  |   |  |
|--|-------------|--|---|--|
|  |             | ставкам кредитования   | 4 |  |
|  | Уо<br>11.05 | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |   |  |
|  | Уо<br>11.06 | презентовать бизнес-идею   |   |  |
|  | Уо<br>11.07 | определять источники финансирования  |   |  |

### 1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

| № п/п | Дополнительные знания, умения   | Номер и наименование темы  | Кол-во часов | Обоснование включения в рабочую программу       |
|-------|---|--|--------------|---|
| 1     | З- ассортимент, товароведную характеристику продовольственных товаров<br>У- осуществлять классификацию продовольственных товаров для приготовления сложных блюд в ресторанной кухне   | Тема 2<br>Классификация продовольственных товаров  | 4            | Письмо – запрос ООО «Ресторатор» р-ан «Перчини» |
| 2     | У- соблюдать условия и организовывать хранение пряностей с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>З- условия и хранение пряностей с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); | Тема 3.<br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 9            | Письмо – запрос ООО «Ресторатор» р-ан «Перчини» |
|       | З- ассортимент, товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров<br>У- осуществлять классификацию яичных продуктов, пищевых жиров для приготовления сложных блюд в ресторанной кухне   | Тема 8.<br>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров                  | 9            | Письмо – запрос ООО «Ресторатор» р-ан «Перчини» |
|       | итого   |  | 22           |   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем в часах</b> |
|--|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>   | 58                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>  | 16                   |
| в т. ч.:   |                      |
| теоретическое обучение   | 40                   |
| практические занятия   | 16                   |
| самостоятельная работа   | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 5 семестре</b> |                      |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы | Код Н/У/З  |
|--|---|---------------|--|--|
| 1  | 2   | 3             | 4  |  |
|  |   | 58/16         |  |  |
| Тема 1.<br>Химический состав пищевых продуктов | Содержание учебного материала   | 4             | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11  | Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02 |
|  | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании | 2             |  |  |
|  | Энергетическая ценность пищевых продуктов   | 2             |  |  |
| Тема 2<br>Классификация                        | Содержание учебного материала   | 4             |  |  |

|  |   |          |   |  |
|--|---|----------|---|--|
| <b>продовольственных товаров</b>   | Классификация продовольственных товаров   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК 11 |  |
|  | Качество и безопасность продовольственных товаров   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК 11 |  |
| <b>Тема 3.<br/>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>9</b> |   |  |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 4        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК 11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02 |
|  | Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК 11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01                                       |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  |  |          | 3o05.01 3o06.02<br>3o07.02 3o09.02  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | 3        |   |
|  | <b>Практическое занятие 1</b><br>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.<br>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту              | 1        |   |
|  | <b>Практическое занятие 2</b><br>Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества по стандарту   | 1        |   |
|  | <b>Практическое занятие 3</b><br>Изучение сортов тыквенных, томатных, бобовых овощей и оценка качества по стандарту  | 1        |   |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b> |   |
| <b>Тема 4</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b> | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11<br>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.<br>3o01.01 3o01.05<br>3o02.02 3o02.08<br>3o03.01 3o04.01<br>3o05.01 3o06.02<br>3o07.02 3o09.02 |
|  | Условия и сроки хранения зерновых товаров  | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,   |

|   |   |   |                                     |  |
|---|---|---|-------------------------------------|--|
|   |   |   | OK 10, OK 11                        | Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | 1 |                                     |  |
|   | <b>Практическое занятие 4</b><br>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту                            | 1 |                                     |  |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 5 |                                     |  |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b> | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров | 2 | OK 1-OK 6, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02 |
|   | Условия и сроки хранения молочных товаров   | 2 | OK 1-OK 6, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01  |

|  |  |          |                                     |  |
|--|--|----------|-------------------------------------|--|
|  |  |          | 11                                  | Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | 1        |                                     |  |
|  | <b>Практическое занятие 5</b><br>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту  | 1        |                                     |  |
| <b>Тема 6</b><br><b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02 |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | 2        |                                     |  |
|  | Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов   | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | 2        |                                     |  |
|  | <b>Практическое занятие 6</b>  | 1        |                                     |  |

|  |  |          |                                     |  |
|--|--|----------|-------------------------------------|--|
|  | Оценка качества рыбы по органолептическим показателям  |          |                                     |  |
|  | Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке | 1        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 |  |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> |                                     |  |
| <b>Тема 7.<br/>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b> | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.                      | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 | Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02 |
|  | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов  | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | 2        |                                     |  |
|  | <b>Практическое занятие 7</b><br>Органолептическая оценка качества мяса  | 2        |                                     |  |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>9</b> |                                     |  |
| <b>Тема 8.<br/>Товароведная характеристика,</b>                        | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов                              | 2        | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК    |  |

|  |  |          |  |  |
|--|--|----------|--|--|
| <b>яичных продуктов,<br/>пищевых жиров</b>         |  |          | 11   |  |
|  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК<br>11 |  |
|  | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК<br>11 | Уо 01.01 Уо 01.05,<br>Уо 02.02 Уо .02.08,<br>Уо 03.09 Уо .04.01<br>Уо 05.01 Уо .06.02<br>Уо 07.01 Уо 08.01<br>Уо 09.02 Уо 10.1<br>Уо 11.02.<br>Зо01.01 Зо01.05<br>Зо02.02 Зо02.08<br>Зо03.01 Зо04.01<br>Зо05.01 Зо06.02<br>Зо07.02 Зо09.02 |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | 3        |  |  |
|  | <b>Практическое занятие 8</b><br>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.<br>Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.<br>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | 3        |  |  |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> |  |  |
| <b>Тема 9.<br/>Товароведная<br/>характеристика</b> | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.   | 2        | ОК 1-ОК 6,<br>ОК 7, ОК 9,<br>ОК 10, ОК       |  |

|   |  |           |                                     |  |
|---|--|-----------|-------------------------------------|--|
| кондитерских и вкусовых товаров   |  |           | 11                                  |  |
|   | Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения  | 1         | ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | 5         |                                     |  |
|   | <b>Практическое занятие 9</b><br>Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту   | 5         |                                     |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2         |                                     |  |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2         |                                     |  |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) в пятом семестре</b> |  | 2         |                                     |  |
| <b>Всего</b>  |  | <b>58</b> |                                     |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](#)

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:  
<https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <b>Осваиваемые знания:</b>   |  |  |
| <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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 проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования.</p>                               |
| <b>Осваиваемые умения:</b>   |  |  |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul> |