

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
16472 ПЕКАРЬ**

2025 г.

Рассмотрено
на заседании МО педагогов
сферы общественного питания
Протокол № 9 от 14 .05.2025 г.
Председатель МО
_____ Т.А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н)
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной программы

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
	У. 2	-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами
	У. 3	-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
	У. 4	-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
Знать		
	3. 1	-основные понятия и термины товароведения
	3. 2	-классификацию продовольственных товаров;
	3. 3	-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,
	3. 4	-транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной; документации
	3. 5	-документации на различные группы продуктов;
	3.6	--методы оценки качества пищевых продуктов;
	3.7	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
Общие компетенции		
	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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часа;
в том числе самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	27
Дифференцированный зачет	1
самостоятельная работа обучающихся	6

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34	24	-	-	58
в том числе:	15	12	-	-	27
практические занятия					
Самостоятельная работа, в том числе	3	3	-	-	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося.	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1 Общая часть товароведения.						1	
Тема 1.1. Предмет, цели, принципы задачи и методы товароведения.	1	Содержание учебного материала Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
Тема 1.2 Химический состав пищевых продуктов	2	Основные пищевые вещества значение в питании человека. Суточная потребность в основных веществах, содержание в продуктах питания.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	4
	3	Содержание учебного материала Практическое занятие №1. Расчет калорийности пищевых продуктов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	ОК3, ОК4	3
Тема 1.3 Классификация продовольственных товаров. Качество и маркировка пищевых продуктов	4	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	ОК1	
	5	Содержание учебного материала Практическое занятие №2. Определение качества товаров органолептическим способом, с использованием нормативных документов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	3
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	6	Особенности хранения пищевых продуктов. Условия и методы хранения пищевых продуктов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК3, ОК4	3
РАЗДЕЛ 2 Основы товароведения продовольственных товаров							
Тема 2.1 Характеристика ассортимента свежих овощей и плодов		Содержание учебного материала				52	
	7	Классификация, химический состав, ассортимент овощей и плодов. Требования к качеству свежих овощей и плодов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	8	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и	1	У1, У2,	ОК3, ОК4	2

		Практическое занятие №3. Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации,	навыков. Самостоятельная работа.		32		
	9	Содержание учебного материала Практическое занятие №4. Изучение основных видов плодов по образцам и презентации. Органолептическая оценка качества свежих плодов и овощей	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.2 Характеристика ассортимента переработанных овощей и плодов.	10	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих плодов и ягод. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка и хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	11	Содержание учебного материала Практическое занятие №5. Кулинарное назначение переработанных овощей и плодов, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.3 Характеристика ассортимента свежих грибов и переработанных	12	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих и переработанных грибов. Требования к качеству свежих и переработанных грибов. Упаковка и хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	13	Практическое занятие №6. Изучение основных видов грибов свежих и переработанных по образцам и плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
	14	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 1. Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.4 Характеристика ассортимента круп	15	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент круп. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	16	Классификация, химический состав, ассортимент муки и макаронных изделий. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	17	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и	1	У1, У2,	ОК3, ОК4	2

		Практическое занятие №7. Изучение основных видов круп образцам, кулинарное использование .	навыков. Самостоятельная работа.		32		
	18	Практическое занятие №8. Изучение основных видов муки и макаронных изделий по образцам, кулинарное использование, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.6 Характеристика ассортимента хлеба. Дрожжи	19	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент хлеба изделий Требования к качеству, хранение. Характеристика дрожжей, виды, требования к качеству.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	20	Содержание учебного материала Практическое занятие №9. Изучение основных видов хлеба по образцам с использованием презентации определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.7 Характеристика ассортимента булочных и сдобных изделий.	21	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент булочных и сдобных изделий Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма урока: учебное сотрудничество.	1	У3, 31	ОК1	3
	22	Содержание учебного материала Практическое занятие № 10 Изучение основных видов булочных и сдобных изделий по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Использование ИКТ	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
	23	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 2 Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК3, ОК4	2
Тема 2.8 Характеристика ассортимента молока и сливок	24	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент молока и сливок Требования к качеству, хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	25	Содержание учебного материала Практическое занятие № 11.			У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2

		Изучение основных видов молока и сливок по образцам с использованием презентации. определение качества.					
Тема 2.9 Характеристика ассортимента кисломолочных и консервированных продуктов	26	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
		Классификация, химический состав, ассортимент кисломолочных и консервированных продуктов Требования к качеству, хранение					
	27	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 12. Изучение основных видов кисломолочных продуктов по образцам с использованием презентации					
	28	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическая работа №13. Изучение основных видов консервированных молочных продуктов по образцам с использованием презентации					
Тема 2.10 Характеристика ассортимента сыров твердосыжучных, мягкосыжучных, рассольных, плавленых.	29	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
		Классификация, химический состав, ассортимент сыров Требования к качеству, хранение					
	30	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 14. Изучение основных видов сыров по образцам, кулинарное использование.					
	31	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Самостоятельная работа.3 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение молочных продуктов в питании человека					
Тема 2.11 Характеристика ассортимента рыбы свежей	32	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	ОК1	3
		Классификация, химический состав, ассортимент свежей рыбы Требования к качеству, хранение					
	33	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 15. Изучение основных видов свежей рыбы по образцам с использованием презентации					

Тема 2.12 Характеристика ассортимента рыбных гастрономических продуктов	34	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству, упаковка. хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, 31</i>	<i>ОК1</i>	3
	35	Содержание учебного материала Практическое занятие № 16. Кулинарное использование рыбных гастрономических продуктов.	Урок применения знаний, умений и навыков.	1	<i>У1, У2, 32</i>	<i>ОК3, ОК4</i>	2
Тема 2.13 Характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов и нерыбного водного сырья.	36	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных консервов и пресервов Требования к качеству, маркировка. упаковка и хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, 31</i>	<i>ОК1</i>	3
	37	Содержание учебного материала Практическое занятие № 17. Изучение основных видов рыбных консервов и пресервов по образцам. Кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, 32</i>	<i>ОК3, ОК4</i>	2
	38	Содержание учебного материала Практическое занятие № 18. Изучение основных видов нерыбного водного сырья по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	1	<i>У1, У2, 32</i>	<i>ОК3, ОК4</i>	2
	39	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.4 Работа с дополнительной литературой. Значение рыбных продуктов в питании. Ответы на контрольные вопросы.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	<i>У1, У2, 32</i>	<i>ОК3, ОК4</i>	2
Тема 2.14 Характеристика ассортимента мяса свежего.	40	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежего мяса. Требования к качеству, маркировка. упаковка хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	1	<i>У3, 31</i>	<i>ОК1</i>	3
	41	Содержание учебного материала Практическое занятие № 19. Изучение основных видов свежего мяса и маркировки туш по образцам, плакатам с использованием презентации.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	1	<i>У1, У2, 32</i>	<i>ОК3, ОК4</i>	2
Тема 2.15	42	Содержание учебного материала	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых	1	<i>У3, 31</i>	<i>ОК1</i>	3

Характеристика ассортимента субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов		Классификация, химический состав, ассортимент субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов.. Требования к качеству, хранение.	знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.				
	43	Содержание учебного материала Практическое занятие № 20. Изучение основных видов субпродуктов, мясных полуфабрикатов по образцам, плакатам. Кулинарное назначение.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.16 Характеристика ассортимента колбасных изделий ассортимента мясных консервов.		Содержание учебного материала	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
	44	Классификация, химический состав, ассортимент колбасных изделий и мясных консервов. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	<u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.				
	45	Содержание учебного материала Практическое занятие № 21. Изучение основных видов колбасных изделий по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
	46	Содержание учебного материала Практическое занятие № 22. Изучение основных видов мясных консервов по образцам плакатам, с использованием презентации. Расшифровка маркировки	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
	47	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.5 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение мясных продуктов в питании человека	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.17 Характеристика ассортимента пищевых жиров.	48	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент жиров.. Требования к качеству,. маркировка, упаковка. хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	1	У3, 31	ОК1	3
	49	Содержание учебного материала Практическое занятие № 23. Изучение основных видов пищевых жиров по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
Тема 2.18 Характеристика ассортимента яичных продуктов.	50	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент яиц и яичных продуктов.. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	1	У3, 31	ОК1	3

	51	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 24. Изучение основных видов яиц по образцам плакатам, с использованием презентации. определение качества.					
	52	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Самостоятельная работа.6 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение яичных продуктов в питании человека					
Тема 2.19 Характеристика ассортимента крахмала, сахара, Фруктово-ягодных кондитерских изделий	53	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
		Классификация, химический состав, ассортимент крахмала, сахара, мед, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий Требования к качеству, хранение.					
	54	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 25. Изучение основных видов крахмала, сахара по образцам плакатам, с использованием презентации					
	55	Содержание учебного материала	. Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа	1	У1, У2, 32	3 ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 26. Изучение основных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам плакатам, с использованием презентации					
Тема 2.20 Характеристика ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ	56	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	ОК1	3
		Классификация, химический состав, ассортимент чая, кофе, пряностей и приправ требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
	57	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	ОК3, ОК4	2
		Практическое занятие № 27. Изучение основных видов пряностей и приправ по образцам плакатам, с использованием презентации, определение качества.					
Дифференцированный зачет	58	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	ОК1	3
		Дифференцированный зачет					
Всего					58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
 - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол;
 - весы электронные;
 - овоскоп;
 - прибор для определения наличия нитратов;
 - калориметр; линейки; ножи.
- Технические средства обучения: компьютер;
- средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего. проф. образования по профессии из списка ТОП -50 - М.: Академия, 2018. – 199 с..

Дополнительные источники:

1. Скурихина . И.М., Тутельяна В.А. .Химический состав российских пищевых продуктов: справочник – М.: ДеЛипринт, 2012. – 236 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2012. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.:Академия, 2013
4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
5. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати]

Интернет-ресурсы:

1. Пищевая промышленность - издательство <http://www.foodprom.ru/journalswww>
2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>
3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов;	Оценка выполнения практических заданий,
определять качество основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	Оценка выполнения практических заданий
Знания:	
методы оценки качества пищевых продуктов;	Оценка результатов письменных ответов и тестирования
товароведческую характеристику основных групп товаров.	Оценка результатов тестирования