

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2023 г.

Рассмотрено  
на заседании МО педагогов  
сферы общественного питания  
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_ Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (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

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

# 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 16675 Повар 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

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
<b>Уметь</b>		
	У. 1	владеть методами оценки качества пищевых продуктов
	У. 2	определять качество основных групп товаров
	У. 3	давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров
<b>Знать</b>		
	З. 1	методы оценки качества пищевых продуктов
	З. 2	товароведческую характеристику основных групп товаров

## 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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
практические занятия	27
Дифференцированный зачет	1
<b>самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	18	40	<b>58</b>
в том числе: практические занятия	8	19	<b>27</b>
<b>Самостоятельная работа, в том числе</b>	2	4	<b>6</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

### 2.3. Тематический план и содержание дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося.	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
<b>РАЗДЕЛ 1</b> Общая часть товароведения.							
<b>Тема 1.1</b> Предмет, цели, принципы, задачи и методы товароведения.	1	<b>Содержание учебного материала</b>	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
		Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.					
<b>Тема 1.2</b> 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	3	+
	3	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №1.</b> Расчет калорийности пищевых продуктов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	3	+
<b>Тема 1.3</b> 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	3	
	5	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №2.</b> Определение качества товаров органолептическим способом, с использованием нормативных документов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
<b>Тема 1.4</b> 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	3	+
<b>РАЗДЕЛ 2</b> Основы товароведения продовольственных товаров							
<b>Тема 2.1</b> Характеристика ассортимента свежих овощей и плодов	7	<b>Содержание учебного материала</b>	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
		Классификация, химический состав, ассортимент овощей и плодов. Требования к качеству свежих овощей и плодов.					
	8	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		<b>Практическое занятие №3.</b> Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации,	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
	9	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №4.</b> Изучение основных видов плодов по образцам и презентации. Органолептическая оценка качества свежих плодов и овощей	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
<b>Тема 2.2</b> Характеристика ассортимента переработанных овощей и плодов.	10	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент свежих плодов и ягод. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка и хранение.	<b>Тип урока:</b> урок усвоения новых знаний. <b>Метод урока:</b> словесный <b>Форма урока:</b> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+
	11	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №5.</b> Кулинарное назначение переработанных овощей и плодов, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
<b>Тема 2.3</b> Характеристика ассортимента свежих грибов и переработанных	12	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент свежих и переработанных грибов. Требования к качеству свежих и переработанных грибов. Упаковка и хранение.	<b>Тип урока:</b> урок усвоения новых знаний. <b>Метод урока:</b> словесный самостоятельная работа <b>Форма урока:</b> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+
	13	<b>Практическое занятие №6.</b> Изучение основных видов грибов свежих и переработанных по образцам и плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
	14	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа 1.</b> Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, З2</i>	3	
<b>Тема 2.4</b> Характеристика ассортимента круп	15	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент круп. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	<b>Тип урока:</b> урок усвоения новых знаний. <b>Метод урока:</b> словесный самостоятельная работа <b>Форма урока:</b> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	
	16	Классификация, химический состав, ассортимент муки и макаронных изделий. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	<b>Тип урока:</b> урок усвоения новых знаний. <b>Метод урока:</b> словесный самостоятельная работа <b>Форма урока:</b> урок поиска новых знаний.	1	<i>У3, З1</i>	3	+

	17	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №7.</b> Изучение основных видов круп образцам, кулинарное использование .	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	2
	18	<b>Практическое занятие №8.</b> Изучение основных видов муки и макаронных изделий по образцам, кулинарное использование, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	
<b>Тема 2.6</b> Характеристика ассортимента хлеба. Дрожжи	19	<b>Содержание учебного материала</b> 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, З1	3	
	20	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №9.</b> Изучение основных видов хлеба по образцам с использованием презентации определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, З2	3	
<b>Тема 2.7</b> Характеристика ассортимента булочных и сдобных изделий.	21	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент булочных и сдобных изделий Требования к качеству, хранение	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный с элементами самостоятельной работы. <u>Форма урока:</u> учебное сотрудничество.	1	У3, З1	3	+
	22	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 10</b> 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, З2	3	
	23	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа 2</b> 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, З1	3	
<b>Тема 2.8</b> Характеристика ассортимента молока и сливок	24	<b>Содержание учебного материала</b> 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, З1	3	+
	25	<b>Содержание учебного материала</b>			У1, У2, З2	3	



		<b>Практическое занятие № 11.</b> Изучение основных видов молока и сливок по образцам с использованием презентации. определение качества.					
<b>Тема 2.9</b> Характеристика ассортимента кисломолочных и консервированных продуктов	26	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент кисломолочных и консервированных продуктов Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	27	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 12.</b> Изучение основных видов кисломолочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	28	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическая работа №13.</b> Изучение основных видов консервированных молочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
<b>Тема 2.10</b> Характеристика ассортимента сыров твердосыжучных, мягкосычужных, рассольных, плавленых.	29	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент сыров Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	30	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 14.</b> Изучение основных видов сыров по образцам, кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	31	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа.3</b> Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение молочных продуктов в питании человека	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
<b>Тема 2.11</b> Характеристика ассортимента рыбы свежей	32	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент свежей рыбы Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска новых знаний	1	У3, 31	3	
	33	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		<b>Практическое занятие № 15.</b> Изучение основных видов свежей рыбы по образцам с использованием презентации	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
<b>Тема 2.12</b> Характеристика ассортимента рыбных гастрономических продуктов	34	<b>Содержание учебного материала</b> 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>	<b>3</b>	
	35	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 16.</b> Кулинарное использование рыбных гастрономических продуктов.	Урок применения знаний, умений и навыков.	1	<i>У1, У2, 32</i>	<b>3</b>	
<b>Тема 2.13</b> Характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов и нерыбного водного сырья.	36	<b>Содержание учебного материала</b> 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>	<b>3</b>	+
	37	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 17.</b> 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>	<b>3</b>	
	38	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 18.</b> 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>	<b>3</b>	
	39	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа.4</b> 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>	<b>3</b>	
	40	<b>Содержание учебного материала</b> 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>	<b>3</b>	
<b>Тема 2.14</b> Характеристика ассортимента мяса свежего.	41	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок применения знаний,	1	<i>У1, У2, 32</i>	<b>3</b>	

		<b>Практическое занятие № 19.</b> Изучение основных видов свежего мяса и маркировки туш по образцам, плакатам с использованием презентации.	умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый				
<b>Тема 2.15</b> Характеристика ассортимента субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов	42	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	43	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 20.</b> Изучение основных видов субпродуктов, мясных полуфабрикатов по образцам, плакатам. Кулинарное назначение.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
<b>Тема 2.16</b> Характеристика ассортимента колбасных изделий ассортимента мясных консервов.	44	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент колбасных изделий и мясных консервов. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	45	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 21.</b> Изучение основных видов колбасных изделий по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	46	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 22.</b> 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	3	
	47	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа.5</b> 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	3	
	48	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент жиров. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	3	+
<b>Тема 2.17</b> Характеристика ассортимента пищевых жиров.	49	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок применения знаний,	1	У1, У2, 32	3	

		<b>Практическое занятие № 23.</b> Изучение основных видов пищевых жиров по образцам плакатам, с использованием презентации	умений и навыков. Самостоятельная работа.				
<b>Тема 2.18</b> Характеристика ассортимента яичных продуктов.	50	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<i>У3, 31</i>	3	
		<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 24.</b> Изучение основных видов яиц по образцам плакатам, с использованием презентации. определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
	52	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа.6</b> Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение яичных продуктов в питании человека	<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>	3	
<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент крахмала, сахара, мед, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий 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	<i>У3, 31</i>	3	+	
<b>Тема 2.19</b> Характеристика ассортимента крахмала, сахара, Фруктово- ягодных кондитерских изделий	54	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 25.</b> Изучение основных видов крахмала, сахара по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
		<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 26.</b> Изучение основных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
	55	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 26.</b> Изучение основных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	
<b>Тема 2.20</b> Характеристика ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ	56	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, химический состав, ассортимент чая, кофе, пряностей и приправ требования к качеству, упаковка, маркировка, 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>	3	+
		<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие № 27.</b> Изучение основных видов пряностей и	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	<i>У1, У2, 32</i>	3	

		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	3	+
		Дифференцированный зачет					
<b>Всего</b>					<b>58</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### 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-potrebiteleskixtovarov.html>

3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
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
<b>Знания:</b>	
методы оценки качества пищевых продуктов;	Оценка результатов письменных ответов и тестирования
товароведческую характеристику основных групп товаров.	Оценка результатов тестирования