

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
«АМТ» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Я	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 190210 «Технология производства общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Технология производства общественного питания.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. 2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1 анализа ассортиментной политики торговой организации;
- ПО 2 выявления потребности в товаре (спроса);
- ПО 3 участия в работе с поставщиками и потребителями;
- ПО 4 приемки товаров по количеству и качеству;
- ПО 5 размещения товаров;
- ПО 6 контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- ПО 7 обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- ПО 8 эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- ПО 9 участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

- 1. Распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; *(Формулировка WS: Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках)*
- 2. Определять качество сырья и готовой продукции; *(Формулировка WS: Определять качество ингредиентов)*
- 3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; *(Формулировка WS: Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов)*
- 4. Пользоваться нормативной документацией.

знать:

- 31. Вопросы рационального питания; *(Формулировка WS: Знать поставщиков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления)*
- 32. Нормативную документацию; *(Формулировка WS: Совершать закупки при получении соответствующих инструкций)*
- 33. Классификацию и ассортимент пищевых продуктов; *(Формулировка WS: Знать сезонность продуктов Знать сезонные продукты и определять их ценность)*
- 34. Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- 35. Требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; *(Формулировка WS: Обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара)*
- 36. Кулинарные свойства пищевых продуктов;
- 37. Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; *(Формулировка WS: Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов Подготавливать суточные заявки на пополнение запасов)*

Полученные знания и приобретенные умения направлены на формирование следующих компетенций: ОК 1 - 9, ПК 1.1.- ПК 1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1.-4.4., ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 216 часов, из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 час,

в том числе:

практических занятий -32 час.

самостоятельной работы обучающихся -72 час.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
	Содержание	13		
Тема 1.1. Химический состав и свойства веществ, входящих в состав продовольственных товаров	1-2	Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Общая классификация веществ пищевых продуктов	8	1
	3-4	Характеристика важнейших неорганических веществ химического состава: воды, минеральных веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ.		
	5-6	Характеристика важнейших органических веществ химического состава: углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, красящих веществ: представление о химической природе этих веществ, их классификация, свойства веществ.		
	7-8	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров.	4	3
	Самостоятельная работа Доклад (презентация) «Понятие о рациональном и сбалансированном питании»			
	9 Проверочная работа (тест)	1	3	
Тема 1.2 Зерномучные товары.	Содержание		56	
	10-11	Классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции. Потребительские свойства зерномучных товаров; назначение, пищевая ценность зерномучных товаров (энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность).	8	1,2
	12-13	Химический состав зерна важнейших видов зерновых, бобовых культур. Особенности состава, отличающие зерно и продукты его переработки от других пищевых продуктов.		
	14-15	Особенности состава отдельных групп зерновых и бобовых культур. Свойства отдельных веществ (крахмала, жиров, белков, ферментов и др.). Их влияние на потребительские и технологические свойства зерна.		
	16-17	Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технология обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Факторы, формирующие качество: сырье, производство.		
	Лабораторно-практическое занятие			
18-21	Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров	4	2,3	
Самостоятельная работа Изучение ГОСТов, ТУ на крупы		4	3	
Содержание				

	22-24 25-27	Мука: понятие и назначение. Классификация муки по видам сырья, назначению и составу. Ассортимент муки. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Понятие о помолах и выходах муки. Качество муки.	6	1
	Лабораторно-практическое занятие			
	28-31	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на муку		3	3
	Содержание			
	32-34	Хлеб и хлебобулочные изделия: понятие и назначение. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки.	6	1
	35-37	Ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.		
	Лабораторно-практическое занятие			
	38-41	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества зерновых продуктов	4	2,3
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на хлеб, хлебобулочные изделия		3	3
	Содержание			
	42-43	Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры. Классификация и ассортимент.	4	1
	44-45	Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на сухарные и бараночные изделия		3	3
	Содержание			
	46-47	Макаронные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	1
	48-49	Крахмал и крахмалопродукты: понятие, виды, назначение. Пищевая ценность и состав. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.	2	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на макаронные изделия		3	3
	Содержание		17	
Тема 1.3 Флодоовощные товары.	Содержание			
	50-51	Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие. Химический состав и свойства веществ, входящих в свежие плоды и овощи. Краткая характеристика важнейших видов веществ; углеводов, органических веществ, пектиновых, фенольных, ароматических, красящих и минеральных веществ, витаминов		
	52-53	Классификация свежих плодов и овощей. Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки. Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах, признаки для		

		идентификации природных сортов		
	54-55	Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых. Общие критерии товароведной характеристики плодов. Виды и разновидности плодов; назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения.	14	1,2
	56-57	Товароведная характеристика цитрусовых, субтропических плодов, тропических и разноплодных по общим и специфическим критериям. Виды экзотических плодов. Строение, состав.		
	58-59	Товароведная характеристика ягод и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Виды и разновидности, назначение, строение, состав.		
	60-61	Товароведная характеристика подгрупп овощей плодовых и вегетативных. Общие критерии товароведной характеристики овощей: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых, салатно-шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных, по общим и специфическим критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах.		
	62-63	Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Пищевая ценность: свойства, ее характеризующие.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на продукты переработки плодов и овощей		3	3
Тема 1.4. Вкусовые товары.	Содержание		21	
	64-65	Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация вкусовых товаров: деление на подгруппы, классификационные признаки. Пищевая ценность: ранжирование свойств по степени их значимости. Физиологическая ценность вкусовых товаров, вещества и показатели, ее обуславливающие.	4	1,2
	66-67	Органолептическая ценность: показатели, значение в питании. Безопасность вкусовых товаров: показатели, причины потенциальной опасности отдельных групп вкусовых товаров. Энергетическая и биологическая ценность: показатели. Химический состав основных подгрупп вкусовых товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ.		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на вкусовые товары		3	3
	Содержание			
	68-69	Алкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Сырье, производство.	2	1,2
	Самостоятельная работа			
	Сообщение «Влияние алкоголя на организм человека»		2	3
	Содержание			
70	Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая разных групп.			
71	Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие	2		

		качество кофе, сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов		
	Лабораторно-практическое занятие			
	72-75	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая.	4	2,3
	Содержание			
	76	Пряности и приправы. Пряности: понятие, назначение. Районы произрастания. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пряностей: сырье, процессы производства. Отличительные особенности пряностей.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на чай, кофе		3	3
Тема 1.5 Кондитерские товары.	Содержание		28	
	77	Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Пищевая ценность: энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Химический состав основных подгрупп кондитерских товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Свойства этих веществ, влияющих на потребительские свойства.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на кондитерские товары		3	3
	Содержание			
	78-80	Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая товароведная характеристика отдельных видов и разновидностей сахара по составу, органолептическим показателям, особенностям производства.	3	1
	Лабораторно-практическое занятие			
	81-84	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества шоколада	4	2,3
	Содержание			
	85-86	Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда и искусственного. Способы получения меда разных видов	2	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на мед		3	3
Содержание		5		
87	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов.			
88-89	Карамельные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение.		1	
90-91	Ирис. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям»		1	

	Содержание			
	92	Конфетные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия от карамели, ириса и драже. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Драже: понятие, назначение. Отличия драже от карамели и конфет по составу, структуре, производству, органолептическим показателям.	1	1
	93	Какао - продукты и какао - порошок: понятие, назначение. Общность и различия между ними по составу, сырью, процессам производства. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.	2	1
	94	Шоколад: классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства..		
	Содержание			
	95	Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства.	1	1
Самостоятельная работа				
Изучение ГОСТов, ТУ на мучные кондитерские изделия		3	3	
Тема 1.6 Молоко и молочные товары	Содержание		25	
	96	Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность молочных товаров; показатели, её обуславливающие.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на молочные товары		2	3
	Содержание			
	97-98	Молоко и сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика.	4	1
	99-100	Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству		
	Лабораторно-практическое занятие			2,3
	101-102	Изучение ассортимента и оценка качества молока	2	
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на кисломолочные продукты		4	3
Содержание				
103	Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного и комбинированного масел по составу, сырью.	3	1	
104	Мороженое: классификация, производство, характеристика видового ассортимента			
105	Консервы молочные: понятие, назначение. Частная классификация. Отличия разных видов консервов. Сухие молочные консервы: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние			

		различных способов сушки на потребительские свойства сухих молочных консервов. Ассортимент. Сгущенные молочные консервы: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика разных видов сгущенных молочных консервов		
	Лабораторно-практическое занятие		2	2,3
	106-107	Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества		
	Содержание			
	108-109	Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям.	2	
	Лабораторно-практическое занятие			2,3
	110-111	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сычужных сыров	2	
	Самостоятельная работа		3	3
	Изучение ГОСТов, ТУ на сыры			
Тема 1.7 Пищевые жиры	Содержание		8	
	112	Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Состав и свойства пищевых жиров. Классификация жиров. Пищевая ценность жиров.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на жиры		4	3
	Содержание			
	113	Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Сравнительная характеристика разных видов масел	1	1
Содержание				
	114	Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность.		
	115	Маргариновая продукция: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия от растительных масел животных жиров и сливочного масла. Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность.	2	1
Тема 1.8 Яйца и яичные товары.	Содержание		6	
	116	Яйцо: Строение: структурные части яйца, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность яйца. Химический состав. Классификация.	2	1
	117	Яичные продукты. Товароведная характеристика		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов на яичные товары		4	3
Тема 1.9. Мясо и мясные товары	Содержание		21	
	118	Мясные товары: понятие, назначение, потребность в мясных товарах, нормы потребления. Общая классификация. Спрос и предложение.	1	1

Самостоятельная работа			
Изучение ГОСТов, ТУ мясную продукцию		4	3
Содержание			
119	Мясо: понятие, назначение. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Заболевания убойных животных, опасных для человека. Послеубойные изменения в мясе: созревание, окоченение и порча, их влияние на качество мяса.	7	1
120	Классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту), упитанности. Классификация способов холодильной обработки мяса.		
121	Субпродукты: понятие, назначение. Классификация субпродуктов по пищевой ценности, способам обработки и термическому состоянию. Общность и отличия субпродуктов от мяса по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, использованию.		
122	Мясные изделия и желатиновая продукция. Классификация. Товароведная характеристика.		
123	Мясо птицы. Классификация птицы по группам (домашняя и дичь). Тканевый и химический состав, пищевая ценность.		
124	Мясные полуфабрикаты: понятие, назначение. Классификация по виду мяса и способам обработки. Товароведная характеристика видов и ассортимента. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование.		
125	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий.		
Лабораторно-практическое занятие		2	2,3
126-127	Изучение категорий упитанности, разделки, клеймения мясных туш и показателей свежести мяса		
Содержание			
128	Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных видов и наименований.	2	1
129	Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов. Общность и различия мясных консервов, мяса и мясных кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент мясных консервов.		
Лабораторно-практическое занятие			2,3
130-131	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мясных консервов	2	
Самостоятельная работа			

	Изучение ГОСТов, ТУ на консервированную мясную продукцию	3	3	
Тема 1.10. Рыбные товары. Нерыбное водное сырье	Содержание	21		
	132	Рыбные товары: понятие, назначение. Общая классификация.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на рыбную продукцию		4	3
	Содержание			
	133	Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков. Пищевая ценность рыбы.	10	1,2
	134	Семейства промысловых рыб: понятие, общие и отличительные признаки. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Важнейшие семейства промысловых рыб: деление на типы, отличительные признаки рыб отдельных семейств и их типов. Виды рыб, относящиеся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.		
	135	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой рыбы. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания		
	136	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация по виду способам обработки. Товароведная характеристика видов и ассортимента. Химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование.		
	137	Рыба соленая и маринованная, сушеная и вяленая : понятие, назначение, отличительные признаки. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Ассортимент соленой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке.		
138	Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент.			
139-140	Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов.			

	141-	Нерыбные водные продукты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Отличительные признаки отдельных видов по строению, химическому составу, пищевой ценности и использованию. Продукты переработки нерыбных водных продуктов: виды, назначение.		
	142	Икра: понятие, назначение. Особенности состава икры от состава других частей рыбы. Классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность разных видов икры. Факторы, формирующие качество и ассортимент: вид рыбы, процессы производства. Сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей (зернистой, паюсной и ястычной).		
	Лабораторно-практическое занятие		2	2,3
	143-144	Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов		
	Самостоятельная работа			
	Изучение ГОСТов, ТУ на нерыбные водные продукты		4	3
	ИТОГО:		216	
			(144+72)	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории №204: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, приборы, микроскопы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ
2. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. - 262 с.
3. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2011. - 281 с.
4. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ"Академия» 2012
5. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения учебное пособие АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2012. - 281 с.
6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник -/Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. - 46
7. Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров:Практикум , Учебное пособие ИЦ»Академия» 2008
8. Товароведение потребительских товаров : учебное пособие- М.: ИД "Форум": ИНФРА-М, 2008.-384с
9. Теория товароведени учебное пособие для студентов сред. проф. образования/ Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. -5 изд, стер.-М.: Издательский центр "Академия"
10. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 23011.- 416с
11. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие/Замедлина Е.А.-М.: Издательство РИОР, 2005г- 156с

Дополнительные источники:

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. - 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. - 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант
4. Криштафович В.И, Жебелева И,А товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы -М 2009
5. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
6. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА-М, 2002.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказами Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
8. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001. - 34с.
9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
10. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] :
11. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей.
13. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6
14. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
15. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № Ф3-52 от 30.03.1999)//

Консультант Плюс

16. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011.

17. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА-М, 2002.

18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325

19. Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.

20. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов,2009

21. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.

22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

23. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.

24. ГОСТ 51593 -2000. Вода питьевая. Отбор проб.

25. Николаева М.А., Положишников М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009

Интернет-ресурсы:

1. Охрана труда <http://safety24.narod.ru/canteen.htm>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

3. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза: <https://znaytovar.ru/>

5. Бытовая техника <http://www.konfor.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах.	<p>Правильность выбора классификационных признаков при анализе фактического ассортимента товаров и направлений ассортиментной политики торгового предприятия.</p> <p>Знание и точность методики расчета показателей и структуры ассортимента товаров.</p> <p>Знание процедуры исследования и прогноза продаж по каждой группе товарного ассортимента.</p> <p>Владение механизмами формирования спроса на новые товары для удовлетворения потребности покупателей и совершенствования ассортимента потребительских товаров.</p>	<p>Выполнение практического задания.</p> <p>Фронтальный опрос.</p> <p>Выполнение и защита практических заданий.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Фронтальный опрос.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий</p>
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<p>Достаточность знаний нормативно-правовой базы по осуществлению хозяйственных связей с поставщиками потребительских товаров и потребителями.</p> <p>Умение контролировать выполнение договоров поставки, согласовывать ассортимент товаров соблюдения сроков поступления, количества и качества.</p>	<p>Выполнение практического задания</p> <p>Тестирование.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	<p>Ответственность при определении конечных сроков реализации товаров, санитарноэпидемиологическое благополучие и безопасность потребителей и коллектива торгового предприятия при эксплуатации торгового технологического оборудования.</p> <p>Умение анализировать и выбирать оптимальные условия хранения и размещения товаров для сохранения их качества.</p> <p>Умение планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров и сокращению товарных потерь, своевременного пополнения товарных запасов.</p>	<p>Выполнение практического задания. Комбинированный опрос.</p>
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<p>Полнота знаний форм документального сопровождения товародвижения.</p> <p>Ответственность, четкость, грамотность оформления договоров с контрагентами, претензионных писем и сопроводительных документов при приемке товаров по количеству и качеству.</p>	<p>Оценка защиты практической работы</p> <p>Зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставок.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения работ -самообразование	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области оценка качества товаров и основы экспертизы ; способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.