

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой.

Разработчик:

Павелко А.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>11</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	52	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров (36 часов) (36ч)		52/0	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание	3/0	ОК 07
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Химический состав пищевых продуктов	2/0	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	8/0	ОК 07
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1/0	
	Система анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров	2/0	
	Классификация продовольственных товаров	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Презентация на тему : Концепция ХАССП	2/0	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6/0	ОК 07
	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 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	4/0	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание	5/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий,	1/0	

	хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	4/0	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	4/0	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на	4/0	

	упаковке.		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Органолептическая оценка качества мяса	2/0	
	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мясных продуктов по стандарту	2/0	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4/0	

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	6/0	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2/0	
	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (52ч)		52/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276431>

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства. Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знает: 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. Умеет: 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 учетно-отчетную документацию по расходу и хранению	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

	продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	
--	---	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016, № 1569, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Павелко А.В., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 15 » 05 20 26 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме собеседования, тестирование*).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК.02	31	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	32	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	33	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	34	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
	35	виды складских помещений и требования к ним;
	36	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
	У1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
	У2	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
	У3	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
	У4	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1 СРС по Теме 1 Введение в товароведение	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
Тема 2 СРС по Теме 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.1 и 5.2)</i>	<i>Тест 6.1 и 6.2</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 3 СРС по Теме 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.3и 5.4)</i>	<i>Тест 6.3</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
Тема 4. СРС по Теме 4. Товароведная характеристика молочных товаров	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.5 и 5.6)</i>	<i>Тест 6.4</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы		

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним	Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.7 и 5.8)	Тест 6.5
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 5. СРС по Теме 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 6. СРС по Теме 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.9)</i>	<i>Тест 6.6</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 7. СРС по Теме 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.10 и 5.11)	Тест 6.7
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 8. СРС по Теме 8. Товароведная характеристика	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
кондитерских и вкусовых товаров		реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	35	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	36	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	<i>Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.12)</i>	<i>Тест 6.8</i>
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2 Практическое	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные	Письменное	<i>Тест 6.1</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
занятие № 1		характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	задание № 5.1	
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 2 Практическое занятие № 2	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.2	Тест 6.2
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить		

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 3 Практическое занятие № 3	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.3	Тест 6.3
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 3 Практическое занятие № 4	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных	Письменное задание № 5.4	Тест 6.3

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 4 Практическое занятие № 5	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.5	Тест 6.4
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 4 Практическое занятие № 6	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	<i>Письменное задание № 5.6</i>	<i>Тест 6.4</i>
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 5 Практическое занятие № 7	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Письменное задание № 5.7</i>	<i>Тест 6.5</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 5 Практическое занятие № 8	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	<i>Письменное задание № 5.8</i>	<i>Тест 6.5</i>
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 6 Практическое занятие № 9	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.9	Тест 6.6
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 7 Практическое занятие № 10	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.10	Тест 6.7
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные		

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 7 Практическое занятие № 11	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.11	Тест 6.7
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 8 Практическое занятие № 12	31	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать	Письменное задание № 5.12	Тест 6.8

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	32	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	33	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	34	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия.*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение

терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, письменный отчет по практической работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено

три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

При использовании теста в качестве оценочного средства для проведения текущего контроля или промежуточной аттестации необходимо представить шкалу интервальных баллов, соответствующую итоговой оценке, а также критерии её выставления в привязке к четырех балльной системе, либо «зачтено», «не зачтено», например:

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене (оценочные средства: устный опрос в форме собеседования)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Оценочные средства для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для устного опроса

1. Какие группы продовольственных товаров Вы знаете?

Продовольственные товары делят на хлебобулочные изделия, плоды и овощи, винно-водочные товары, мясные и колбасные изделия, табачные изделия и другие группы.

2. В чем заключаются потребительские свойства пищевых продуктов?

Потребительские свойства товара — это свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления. К основным потребительским характеристикам продуктов питания относятся их пищевая, энергетическая и биологическая ценность.

3. Какие методы контроля качества пищевых продуктов вы знаете?

Качество пищевых продуктов определяют **органолептическим и измерительным (лабораторным)** методами. Органолептическим методом определяют качество продуктов с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния и слуха. Таким методом устанавливают вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид продукта. Измерительный (инструментальный, или лабораторный) метод позволяет с помощью приборов, реактивов определить следующие свойства продукта:

физические (удельная масса, плотность продуктов, температура их плавления, вязкость);

химические (массовая доля влаги, белков, жиров, углеводов, органических кислот, минеральных веществ, вредных и ядовитых примесей);

микробиологические (наличие болезнетворных и портящих пищевые продукты микробов);

физиологические (энергетическая ценность; усвояемость; пищевая безвредность; витаминная ценность).

4. Какие виды сопроводительной документации на продукты Вы знаете?

Обязательные сопроводительные документы для перевозки пищевых продуктов

- товарно-транспортную накладную,
- путевой лист,
- договор на оказание услуг перевозки,
- доверенность на доставку,
- товарную накладную,
- паспорт на груз.

5. В чем заключаются современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов?

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

6. Перечислите виды складских помещений и требования к ним.

Складские помещения являются на сегодняшний день одним из наиболее важных элементов любой предпринимательской или производственной деятельности. Различаются по самым разнообразным критериям:

- по функциональному назначению. Существуют распределительные, производственные склады либо склады специального назначения;
- по специализации. Склады бывают универсальными и специализированными под какой-либо определенный вид хранения;
- по режиму хранения. Различают склады с фиксированным температурным и влажностным режимом, склады-холодильники, холодные и утепленные склады, отапливаемые и неотапливаемые;

- по конструктивному решению складских зданий. Это могут быть капитальные ж/б здания и легкие склады-ангары, закрытые и открытые складские площадки, и площадки под навесом и т. д.;

- по основным потребительским качествам складских помещений, например, виду и качеству инженерных коммуникаций, напольному покрытию, расположению склада, наличию подъездных путей и др.

По степени этажности складские помещения бывают наземными. Именно в них складывают самое большое количество оборудования и богатый ассортимент сырья и готовых изделий.

7. Каковы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков?

В заведениях общественного питания заниматься приёмкой товара на склад может кладовщик, администратор или шеф-повар. Пищевые продукты должны приниматься в сухой, чистой таре и упаковке без посторонних запахов и нарушений целостности. Разные группы продуктов сопровождаются разными документами:

1. Для мяса и рыбы необходимо ветеринарное свидетельство.
2. Для фруктов и овощей — этикетка с данными о месте сбора и производителе.

3. Для яиц — ветеринарное свидетельство, этикетка и штамп.

4. Для молочной продукции — сертификаты качества от производителя.

5. Для бакалеи — сертификаты качества и ГОСТ.

Очень удобный инструмент для сотрудников, отвечающих за приёмку товара, — лист утвержденных продуктов. Это внутренний стандарт или список требований, которые заведение общественного питания предъявляет к товарам: как они должны выглядеть, кто является основным, а кто — альтернативным поставщиком, в каких условиях продукция должна транспортироваться и в дальнейшем храниться на складе. Проверять продукты следует по описанию из листа утверждённых продуктов. Поэтому данные описания должны быть достаточно подробными, чтобы при приёмке товара даже неподготовленный сотрудник справился с задачей достойно.

8. Что же такое ХАССП и для чего он нужен?

ХАССП — система, в рамках которой осуществляются идентификация, оценка и меры контроля опасных факторов, имеющих значение для безопасности пищевого продукта (Рекомендуемые международные технические нормы и правила. общие принципы гигиены пищевых продуктов CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003))

9. Каким организациям необходимо обязательное внедрение системы ХАССП?

Систему ХАССП должны иметь все предприятия, которые так или иначе участвуют в цепочке по производству и реализации пищевой продукции. К ним относятся не только производители, но и те, кто продает, перевозит, хранит продукцию. Эти требования должны соблюдать: рестораны, кафе и бары столовые и закусочные. Эти организации, в обязательном порядке должны внедрить программу ХАССП на кухне и работать в соответствии с техрегламентом.

10. Для чего существует система ХАССП на производстве пищевой продукции?

Цель системы ХАССП – предупреждение выявленных рисков при помощи применения предупредительных мер или их уменьшение до приемлемого уровня.

Система ХАССП — основной рычаг контроля качества производимых пищевых товаров. Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации.

5.2 Практические занятия

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Практическое занятие № 1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности овощей, определить качество органолептическим методом.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы, ГОСТы

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами: картофель, морковь, свекла, редька, белокочанная капуста, лук репчатый, чеснок, помидоры, перец горький стручковый, огурец тепличный, тыква.
3. Определить группу овощей: вегетативная, плодовая.
4. Охарактеризовать каждый вид натурального образца, распределив овощи по группам (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые овощи томатные, тыквенные и т.д.). Дать качественную характеристику.
5. Для каждой группы овощей выписать условия хранения (из методических рекомендаций).

Итогом работы является отчет-характеристика групп овощей.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Группа овощей	Наименование	Характеристика	Требования ГОСТа	Заключение о качестве
1	2	3	6	7

6. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

1. В чем состоит пищевая ценность овощей?
2. Какие овощи относятся к корнеплодам?
3. Какие овощи относятся к клубнеплодам?

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Программа создана в цифровом конструкторе

eaais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

Практическое занятие № 2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности плодов, провести органолептическую оценку качества.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы плодов, ГОСТы

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами: яблоки, груши, апельсины, гранаты, бананы, грецкие орехи, кедровые орехи.
3. Распределить плоды по группам согласно классификации.
4. Охарактеризовать каждый из предложенных натуральных образцов.
5. Записать в тетрадь из методических рекомендаций сроки и условия хранения.
6. Проведите органолептическую оценку образцов плодов по ГОСТам:
7. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Практическое занятие № 3 «Ознакомление с ассортиментом круп и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности круп. Определить качество органолептическим методом

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы круп, ГОСТы на крупы, электронные весы, увеличительное стекло.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить ассортимент круп по представленным натуральным образцам и ГОСТам.

Используя натуральные образцы круп (в ассортименте), и методические рекомендации определить:

из какого зерна выработаны данные крупы,
вид и наименование крупы.

2. Провести органолептическую оценку образцов круп по ГОСТам:

а) определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете;

б) определить вкус крупы, путем разжевывания небольшого ее количества во рту;

в) определить запах крупы; согрев дыханием образец, или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

3. Используя электронные весы, взвесьте крупу;

-отсортируйте сорную примесь и взвесьте ее;

-пересчитайте количество сорной примеси и, пользуясь ГОСТом, определите сорт крупы.

4. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Цвет, вкус, запах	Наличие сорной примеси	Требования ГОСТа	Заключение о качестве крупы
1	2	3	4	5	6	7

9. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

1. Из каких основных операций состоит процесс получения крупы?
2. Почему пищевая ценность круп выше, чем у зерна, из которого они выработаны?
3. Какие крупы вырабатываются из пшеницы?
4. Какие крупы вырабатываются из овса?
5. Какие крупы вырабатываются из гречихи?
6. Какие крупы вырабатываются из проса?
7. Какие крупы вырабатываются из ячменя?
8. На какие виды (марки) делится крупа манная?
9. Из каких культур вырабатывают манную крупу?
10. Каковы отличительные признаки крупы манной марки М, Т, МТ?
11. Какие крупы вырабатываются из риса?
12. Чем отличается рис, шлифованный от полированного?
13. Какие крупы вырабатывают из гороха?
14. Какие крупы вырабатывают из кукурузы?

15. Чем отличается крупа гречневая ядрица обыкновенная от ядрицы быстрораствориваемой?

16. Как подразделяется крупа перловая в зависимости от размера крупинки?

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Практическое занятие № 4 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности. Определить качество органолептическим методом

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Порядок выполнения работы:

1. Изучить ассортимент макаронных изделий по представленным натуральным образцам и ГОСТам.

2. Определить, вид, сорт макаронных изделий, определить диаметр макаронных изделий.

3. Провести органолептическую оценку качества имеющихся образцов макаронных изделий, определить соответствие качества по ГОСТам:

а) изучить стандарт на каждый образец изделия;

б) определить тип макаронных изделий;

в) определить цвет макаронных изделий;

г) сделать вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий

д) полученные данные свести в следующую таблицу:

Тип изделия	Наименование изделия	Сорт	Показатели качества						Заключение о качестве
			внешний вид	Вид на изломе	поверхность	цвет	запах	вкус	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

6. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты практической работы:

1. Назовите основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий.

2. Как классифицируют макаронные изделия?

3. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?

4. К какой группе макаронных изделий относят перья?

5. Как в зависимости от длины классифицируют лапшу?
6. Какие макаронные изделия относятся к нитеобразным?
7. Какие макаронные изделия относятся к лентообразным?
8. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?
9. Какие макаронные изделия относятся к фигурным?
10. Как хранят макаронные изделия?
11. Какое сырье используют в качестве добавок при производстве макаронных изделий?
12. Каков срок хранения макаронных изделий с томатными добавками?
13. Перечислите основные этапы производства макаронных изделий
14. Назовите основные дефекты макаронных изделий.
15. От чего зависит цвет макаронных изделий?
16. Какую муку используют для производства макаронных изделий?

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров

Практическое занятие № 5 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества молока и сливок по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент молока и сливок, определить качество органолептическим методом по натуральным образцам. Научиться распознавать виды молока и сливок, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами.
3. Работа с натуральными образцами:
 - упаковка, маркировка, срок реализации, внешний вид.
 - органолептическим методом определить качества (вкус, цвет, запах), консистенция, наличие посторонних привкусов, запахов
 - сравнить вкусовые качества различных продуктов.
 - сделать выводы.
4. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты практической работы:

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. По каким признакам производится классификация молока?
3. Требования к качеству молока.
4. Дефекты молока и причины их образования.

Программа создана в цифровом конструкторе

5. Условия и сроки реализации молока и сливок.
6. По какому признаку формируется ассортимент сливок?

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров.

Практическое занятие № 6 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества сыров по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент сыров, определить качество органолептическим методом по натуральным образцам. Научиться распознавать виды сыров, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами.
3. Работа с натуральными образцами:
 - определить качество органолептическим методом (внешний вид, форма, цвет сырного теста, консистенция, запах, вкус, форма глазков и т.д.).
 - сделать описание каждого вида образца и вывод. Использовать 100-бальную систему оценки качества.
4. Изучить ассортимент твердых сычужных, мягких сычужных, рассольных, кисломолочных и переработанных сыров по методическим рекомендациям. Законспектировать.
5. Изучить пороки сыров. Заполнить таблицу

Вид порока, болезни сыра	Причина возникновения	Методы устранения

6. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Охарактеризовать твердые сычужные сыры;
2. Отличительные особенности сыров группы Швейцарского;
3. Отличительные особенности сыров группы Голландского;
4. Отличительные особенности сыров группы Волжского;
5. Отличительные особенности сыров группы Чеддер;
6. Охарактеризовать мягкие сычужные сыры;
7. Охарактеризовать сыры рассольные и брынзу;
8. Охарактеризовать кисломолочные и переработанные сыры.

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Практическое занятие № 7 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбы по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент рыбы и рыбных товаров, характеристику и отличительные признаки. Научиться распознавать основные семейства промысловых рыб. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Натуральные образцы, карточки с образцами семейства рыб, методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с отличительными особенностями и характеристикой основных семейств промысловых рыб.
3. Изучение основных требований, предъявляемых к качеству рыбы.
4. Сгруппировать по семействам:
лосось, белуга, сельдь атлантическая, стерлядь, нельма, форель, карась, Калуга, севрюга, шип, осетр, семга, кета, нерка, карп, сазан, сельдь тихоокеанская, пелядь, окунь, вобла, тарань, лещ, шемая, жерех, чехонь, судак, налим, треска, пикша, сайда, сайка, салака, снежок, камбала, корюшка, килька, сельдь каспийская, щука, палтус, скумбрия, омуль, форель.
5. Определить практически по натуральным образцам и карточкам виды рыбы и рыбных товаров, их качество. Сделать выводы.

Семейство	Наименование рыбы	Качественная характеристика
-----------	-------------------	-----------------------------

5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
3. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?
4. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб?
5. Каких рыб относят к семейству карповых?

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбных консервов по органолептическим показателям: тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»

Цель: Изучить ассортимент рыбных товаров, характеристику и отличительные признаки. Научиться расшифровывать маркировку рыбных консервов. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Натуральные образцы, методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с отличительными особенностями и характеристикой основных семейств промысловых рыб.
3. Изучение основных требований предъявляемых к качеству рыбных товаров.
4. Определить практически по натуральным образцам и карточкам виды рыбных товаров, их качество. Результаты оформить в таблице

№	Наименование изделия	Оценка качества
1	Горбуша соленая 1 сорт	Рыба средней упитанности с чистой поверхностью, без признаков брачного наряда. Консистенция мяса сочная, плотная, средней солености. Цвет розовый, вкус, запах нормальные без посторонних привкусов и запахов.
	Вывод: соответствует требованиям ГОСТа	
2	Сельдь соленая тихоокеанская	Сельдь неразделанная, слабосоленая чистая без, поверхность без повреждений. Мясо сочное, умерено плотное, без посторонних привкусов и запахов.
	Вывод: Сельдь 1 сорта	
3	Сельдь соленая тихоокеанская	Не разделанная, крепкосоленая, поверхность слегка потускневшая, с легким подкожным пожелтением, ткань мяса жесткая, в жабрах слегка окислившийся запах.
	Вывод: сельдь тихоокеанская 2 сорта.	
	и т. д.	

Сельдь холодного копчения, вобла вяленая, лещ сушеный, балычные изделия – теша, натуральные консервы «Лосось», консервы рыба в томатном соусе «Килька».

Программа создана в цифровом конструкторе

По каждому виду сделать вывод.

5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Как и в каком количестве отбирают пробы для исследования качества пресервов?
2. Какие показатели качества нормируются стандартом для пресервов?
3. Назовите объективные показатели степени созревания пресервов и дайте им оценку?
4. Перечислите и дайте характеристику основным дефектам соленой рыбы

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мяса по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить: ассортимент мяса, сортовой разруб, разделку мяса для розничной торговли, ассортимент мясных товаров. Определить качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Схемы разделки туш, методическое пособие, ГОСТы

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Изучить ассортимент мяса, схемы сортового разруба туши.
3. Изучить ассортимент мясных товаров, их отличительные признаки, особенности приготовления.
4. Решить ситуационную задачу (по карточкам)
5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Какие показатели входят в стандартный комплекс исследования мяса на свежесть?
2. Какое значение в комплексе исследования мяса на свежесть имеет:
 - а) содержание летучих жирных кислот?
 - б) определение продуктов первичного распада белков в бульоне?
 - в) органолептические показатели?
3. В чем заключается сущность метода:
 - а) определения количества летучих жирных кислот в мясе?
 - б) определения продуктов первичного распада белков в мясе?

4. Назовите стандартные нормативы по всем показателям свежести мяса.

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Практическое занятие № 10 «Ознакомление с ассортиментом и определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент яиц и яичных товаров, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Натуральные образцы яиц и яичных продуктов методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Определить качество яиц органолептическим методом, категорию, состояние белка и желтка, сделать вывод
3. Решить ситуационную задачу (по карточкам)
4. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Почему не поступают в розничную торговлю яйца водоплавающей птицы?
2. Расшифруйте маркировку яиц: Д1, С2, Х1?
3. При наличии каких дефектов яйца куриные относят к пищевым неполноценным?
4. Какие основные показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Практическое занятие № 11 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества растительных масел по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Научиться распознавать виды растительных масел, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Натуральные образцы масел - подсолнечное, соевое, оливковое; льняное, методическое пособие.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами
3. Работа с натуральными образцами: определить качество органолептическим методом (внешний вид, запах, наличие посторонних привкусов, цвет и т.д.); сделать выводы;
4. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты работы:

1. Чем отличается масло рафинированное от нерафинированного?
2. Как производится отбор проб при приемке растительного масла?
3. Какие способы очистки применяют для рафинированного масла?
4. Что такое гидратация?
5. На какие сорта делится нерафинированное масло?
6. Охарактеризуйте способы получения растительных масел?

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Практическое занятие № 12 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Научиться распознавать виды основных видов вкусовых товаров. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов

Знать:

- 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;

Уметь:

- 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);

Оснащение: Натуральные образцы пряностей, методическое пособие, ГОСТы,

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.

2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами.
3. Определить вид, сорт, качество каждого натурального образца.

Перец черный молотый, горошек, душистый, красный.

Горчица (сухая, готовая к употреблению), сорт, органолептическая оценка – цвет, запах, вкус.

Мускатный орех, ванильный сахар, гвоздика, лавровый лист, корица молотая, тмин.

4. Определить вид пряностей и описать их отличительные способности.
5. Определить качество органолептическим методом: цвет, вкус, аромат.
6. Описать отличительные особенности.
7. Сделать выводы.

Характеристика качества пряностей

Наименование пряности	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет, внешний вид	Вкус, запах	Примеси	Назначение в пищевой промышленности
Гвоздика						
Перец черный						

8. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты работы:

1. По каким признакам классифицируют пряности?
2. Дайте краткую характеристику каждой группы.
3. В чем заключается пищевая ценность пряностей?
4. Назовите виды перца, чем они отличаются?
5. Чем отличается ваниль от ванилина?
6. В каких условиях необходимо хранить пряности?

6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.1 Задание в виде практико-ориентированного теста с визуальной поддержкой

Задание: Практико-ориентированное тестовое задание «Идентификация овощей»

Цель: Проверить умение определять виды овощей, оценивать их качество по внешнему виду и выбирать правильный способ хранения.

Инструкция:

Вам предлагается выполнить два блока заданий. Внимательно рассмотрите изображения и прочитайте вопросы. Выберите один или несколько правильных вариантов ответа из предложенных.

Блок 1. Идентификация и классификация

Ниже представлены фотографии трех разных овощей. Ответьте на вопросы к каждому изображению.

Изображение №1

(Здесь должно быть изображение белокочанной капусты)

Вопросы:

К какой группе овощей относится данный продукт?

- а) Корнеплоды
- б) Листовые
- в) Плодовые
- г) Капустные (Верный ответ)

Какой признак свидетельствует о хорошем качестве этого овоща?

- а) Наличие темных пятен и повреждений на листьях
- б) Легкий землистый запах
- в) Плотный, упругий кочан со свежими зелеными листьями (Верный ответ)
- г) Отделяющиеся верхние листья

Изображение №2

(Здесь должно быть изображение моркови)

Вопросы:

Определите вид овоща.

- а) Картофель
- б) Морковь (Верный ответ)
- в) Свекла
- г) Репа

Какая морковь считается стандартной для использования на кухне?

- а) Очень мелкая, размером с мизинец
- б) Крупная, потрескавшаяся
- в) Среднего размера, ровная, без трещин и ботвы (Верный ответ)
- г) Мягкая и дряблая

Изображение №3

(Здесь должно быть изображение помидоров черри разного цвета и формы)

Вопросы:

К какому классу относятся эти овощи?

- а) Клубнеплоды
- б) Пряности
- в) Пасленовые (Верный ответ)
- г) Луковичные

Что является дефектом данного товара?

- а) Небольшое различие в цвете плодов
- б) Целые плодоножки
- в) Помятости, трещины на кожице и признаки плесени (Верный ответ)
- г) Упаковка в прозрачный контейнер

Блок 2. Практическая ситуация «Выбор места хранения»

Представьте, что вы — кладовщик ресторана. Вам привезли партию свежих продуктов. Ваша задача — правильно распределить их по местам хранения.

Ситуация:

На склад поступили следующие товары:

Ящики с картофелем и репчатым луком.

Лотки с томатами и огурцами.

Замороженные блоки филе трески.

Задание:

Распределите продукты по местам хранения, выбрав правильные условия из списка ниже.

Товар	Место хранения/ Условия
Картофель и лук	А. Холодильная камера с температурой +2...+5 °С и влажностью 85-90%
Томаты и огурцы	Б. Сухой склад (кладовая) с хорошей вентиляцией, температура +3...+10 °С
Филе трески замороженное	В. Морозильная камера с температурой не выше -18 °С (<i>Верный ответ</i>)

Рекомендуется увеличить время выполнения задания на 25%. При необходимости можно разрешить использование простого калькулятора или предоставить карточки-подсказки с основными температурными режимами.