



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом  
Института сервисных технологий  
Протокол № 7 от «29» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.В.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена  
по специальности: *43.02.16 Туризм и гостеприимство*  
Квалификация: *Специалист по туризму и гостеприимству*  
*год начала подготовки: 2024*

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ПШССЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>к.м.н. Алабина С.А.</i>



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1      Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
- 2      Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3      Методические указания по проведению практических  
занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической  
подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
- 4      Фонд оценочных средств дисциплины**
- 5      Условия реализации программы дисциплины**
- 6      Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Товароведение пищевых продуктов»

(наименование дисциплины)

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

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	<ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li><li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li><li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li><li>- использовать нормативные и технологические документы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- роль пищи для организма человека;</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li><li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li></ul>

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
В т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа <sup>2</sup>	4
Промежуточная аттестация <sup>3</sup> (дифференцированный зачет)	-

<sup>2</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

<sup>3</sup> Время на проведение зачета берется из часов, отведенных на промежуточную аттестацию цикла.



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов**  
*наименование*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций формированию, которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09,
	Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая. Биологическая эффективность, усвояемость и безопасность. Показатели, их характеризующие. Нормы рационального питания.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья (решение задач).	2	
<b>Тема 2. Оценка качества пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,
	Качество. Показатели качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств кулинарной продукции, в том числе готовность к потреблению и безопасность. Товарные сорта, классы. Принципы деления и отличительные признаки.	2	



	Дефекты: понятия, классификация диагностика по отличительным признакам. Причины возникновения и способы устранения.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Маркировка и штрихование пищевых продуктов. Определение товарного сорта, класса макарон и их качества.	2	
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика зерномучных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров, упаковка, транспортировка, реализация зерномучных продуктов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение качества муки, круп и хлеба по органолептическим показателям.	2	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	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. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процесса их вызывающие. Факторы, влияющие на потери.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Оценка качества свежих плодов и овощей по стандартам.	2	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1,



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 7

<b>Товароведная характеристика молока и молочных продуктов</b>	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья молочных продуктов. Оценка качества молочных товаров. Общие специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масло коровьего, масляные пасты, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технология производства, упаковки, маркировки, оценки качества дефекта. Упаковка пищевых продуктов для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров в разных подгрупп: условия и сроки. Потери.	2	ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оценка качества молока и молочных продуктов по органолептическим показателям. Ознакомление с физико – химическими показателями.	2	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сравнительная товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическом тканевом составе, сырью, технологии производства, упаковки, маркировки, оценка качества, дефектом, условиям и срокам хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Органолептическая оценка качества мяса и мясных изделий по стандарту. Оценка качества мясных консервов по	2	



	органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
<b>Тема 7. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Торговые сорта отдельных подгрупп рыбных товара. Технологические и предреализационные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовки к реализации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов по стандарту. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды, категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья). Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие специфичные показатели. Допустимый и недопустимый дефект. Яйцепродукты. Виды. Назначения. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яйцепродуктов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
<b>Тема 9. Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4
	Классификация ассортимента пищевых жиров. Состояние и использования жиров как сырья в общественном питании.	2	





<b>пищевых жиров, сахара и кондитерских изделий</b>	Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятия общественного питания. Пищевая ценность. Значение в питании. Маркировка, условия и сроки хранения. Сахар. Классификация. Пищевая ценность. Назначение в питании. Потребность, удовлетворение сахаром. Сравнительная характеристика разных видов сахара, в том числе новых, а также сахарозаменителей. Использование в общественном питании. Оценка качества, дефекты, условия сроки хранения. Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначения. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие специфичные показатели разных групп. Условия и сроки хранения кондитерских товаров различных подгрупп. Режим хранения, размещения. Сроки годности и хранения.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Органолептическая оценка качества печенья и шоколада.	2	
<b>Тема 10. Товароведная характеристика вкусовых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Классификация вкусовых товаров. Значение вкусовых товаров. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Оценка качества вкусовых товаров разных подгрупп. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка. Хранение вкусовых товаров различных подгрупп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении при реализации.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 10

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Определение товарного сорта чая (или кофе) и безалкогольных напитков по органолептическим показателям. Итоговое занятие	2	
	<b>Самостоятельная работа 1.</b> Изучение видов пищевых добавок, применяемых в общественном питании	4	
<b>Промежуточная аттестация (дифференциальный зачет)</b>			
<b>Всего:</b>		<b>44</b>	



### **3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**

Практические занятия заключаются в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных средств компьютерной графики, мультимедиа, коммуникационных технологий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать эти навыки на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Практические занятия проводятся в форме практических работ.

#### **3.1. Тематика и содержание практических занятий/лабораторных работ/семинаров**

##### ***Практическое занятие 1.***

Тема: Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания

Содержание: **Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья (решение задач).**

Время: 2 часа

##### ***Практическое занятие 2.***

Тема: Оценка качества пищевых продуктов.

Содержание: **Маркировка и штрихование пищевых продуктов. Определение товарного сорта, класса макарон и их качества.**

Время: 2 часа

##### ***Практическое занятие 3.***

Тема: Товароведная характеристика зерномучных продуктов

Содержание: **Определение качества муки, круп и хлеба по органолептическим показателям.**

Время: 2 часа

##### ***Практическое занятие 4.***

Тема: Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Содержание: **Оценка качества свежих плодов и овощей по стандартам.**

Время: 2 часа

##### ***Практическое занятие 5.***

Тема: Товароведная характеристика молока и молочных продуктов



Содержание: **Оценка качества молока и молочных продуктов по органолептическим показателям. Ознакомление с физико – химическими показателями.**

Время: 2 часа

***Практическое занятие 6.***

Тема: Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Содержание: **Органолептическая оценка качества мяса и мясных изделий по стандарту. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.**

Время: 2 часа

***Практическое занятие 7.***

Тема: Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов

Содержание: **Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов по стандарту. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.**

Время: 2 часа

***Практическое занятие 8.***

Тема: Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов

Содержание: **Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.**

Время: 2 часа

***Практическое занятие 9.***

Тема: Товароведная характеристика пищевых жиров

Содержание: **Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Органолептическая оценка качества печенья и шоколада.**

Время: 2 часа

***Практическое занятие 10.***

Тема: Товароведная характеристика вкусовых продуктов

Содержание: **Определение товарного сорта чая (или кофе) и безалкогольных напитков по органолептическим показателям. Итоговое занятие**

Время: 2 часа

### **3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы**

**Самостоятельная работа 1.**

Тема: **Изучение видов пищевых добавок, применяемых в общественном питании**

**ХОД РАБОТЫ:**

Изучить литературу по теме и заполнить таблицу:



Код пищевой добавки	Название пищевой добавки	Назначение добавки	Пример продуктов

Вывод: польза и вред пищевых добавок

#### 4. Фонд оценочных средств дисциплины

##### 4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
6	Дифференцированный зачет

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li><li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li><li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li><li>- использовать нормативные и технологические документы;</li></ul>	Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по расчету энергетической ценности блюд; проведению органолептической оценки качества сырья и продуктов; идентификации пищевых продуктов; контролю условий и сроков хранения пищевых продуктов; использованию нормативных и технологических документов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.  Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>-экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</li></ul>
Перечень знаний, осваиваемых	Демонстрация умения	Промежуточная



<p>в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- роль пищи для организма человека;</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>- основные понятия и нормативную базу товароведения;</li><li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li></ul>	<p>правильно применять термины и определения</p>	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>-экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения;</li><li>-экспертная оценка защиты внеаудиторной самостоятельной работы</li></ul>
---	--	--

Формируемые компетенции:

<b>Код формируемой компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>-экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</li></ul>
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>-экспертное наблюдение за выполнением практических</li></ul>



		работ и оценка результатов их выполнения.
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических



		работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения, экспертная оценка защиты внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

#### 4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, экспертного наблюдения за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

Промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета в форме тестирования

#### 4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:

##### 4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

**Примерные вопросы для устного опроса по теме: Товароведная характеристика вкусовых продуктов**

1. В чем особенности состава чая и действия его составных частей на организм человека?
2. Как классифицируют чай?
3. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения?
4. На какие товарные сорта делится чай байховый – черный и зеленый?
5. Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным по сравнению с физико-химическим?





6. Какова закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего?
7. Отличие чайных напитков от натурального чая по способу и свойствам.
8. В каких условиях необходимо хранить чай?
9. Какой принцип положен в основу классификации безалкогольных напитков?
10. В чем заключается лечебные свойства газированных безалкогольных напитков?
11. Чем тонизирующие напитки типа Кока-кола, Пепси-кола отличаются от таких, как Байкал?
12. Почему в рецептуру напитков для диабетиков добавляют ксилит или сорбит?
13. Каково назначение минеральных вод?
14. Какой принцип классификации минеральных вод?
15. Чем отличаются купажированные соки от натуральных?
16. Отличие сиропов от экстрактов?

### Примерные задания по практическим работам

Практическая работа по теме: Оценка качества растительного масла и маргарина

Цель работы: приобрести навыки органолептической оценки качества пищевых жиров.

Перечень средств, используемых при выполнении работы: натуральные образцы растительного масла и маргарина.

Ход работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества растительного масла. Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Название \_\_\_\_\_

Состояние упаковки, маркировка \_\_\_\_\_

Показатель	Характеристика	Вид масла	Сорт
Образец №1			
Вкус и запах			
Цвет			
Прозрачность			
Консистенция			
Образец №2			
Вкус и запах			
Цвет			
Прозрачность			
Консистенция			

2. Проведите органолептическую оценку качества маргарина. Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Показатель	Характеристика
Вкус и запах	
Цвет	
Прозрачность	
Консистенция	

3. Рассчитать энергетическую ценность пищевых жиров.

Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов в граммах;



Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 4;  
Сложите эти результаты  
Полученную массу умножьте на массу продукта.  
Сделайте вывод о калорийности продукта.

Контрольные вопросы:

1. Что такое жиры?
2. Какова пищевая ценность жиров?
3. Как классифицируют пищевые жиры по исходному сырью?
4. Какая консистенция может быть у жиров?
5. Перечислите и охарактеризуйте способы вытапливания жира.
6. Перечислите ассортимент растительных жиров.
7. Как классифицируют растительные масла в зависимости от способа очистки?
8. Что относят к комбинированным жирам?
9. Что такое маргарин?
10. Какие бывают виды маргарина в зависимости от назначения?

#### Примерные тестовые задания

Пример тестового задания по теме: Мука

1. Какая влажность должна быть в муке?
  1. До 12%
  2. До 14%
  3. До 10%
2. Зерновую культуру «Дурум» получают из:
  1. Твердого зерна пшеницы
  2. Мягких зерен пшеницы
  3. Твердых и мягких сортов пшеницы
3. Назвать сорта пшеничной муки.....
4. Какая часть зерна больше содержит белка?
  1. Оболочка
  2. Зародыш
  3. Алейроновый слой
  4. Эндосперм
5. Какие витамины содержатся в муке?
  1. Группы В, РР, Е
  2. А, D, Е, К
  3. С, Н, У, F
6. В какой муке больше содержатся питательных веществ?
  1. Экстра
  2. Высший сорт
  3. Второй сорт
  4. Обойная
7. В какие сорта муки могут добавлять витамины?
  1. Экстра, В/С, 1/С
  2. Обойную, В/С
  3. 1/С, 2/С, Обойную
8. Сколько белка содержит коммерческая клейковина?
  1. 28-30%



2. 69-83%
  3. 26-28%
9. Какая дозировка сухой пшеничной клейковины вносится в пшеничную хлебопекарную муку?
1. 10-20%
  2. 1-2%
  3. 2-4%
10. Какие вещества вводят для укрепления клейковины, удержания газа?
1. Аскорбиновую кислоту, кислород, Бромат калия, иодаты калия
  2. Вода, кислоты, сахар
  3. Щавелевая кислота, мед, ферменты
11. Какие улучшители обладают восстановительными способностями теста?
1. Поваренная соль, сахар, кислоты
  2. Глютатион, тиосульфат натрия, ферменты
  3. Ферменты, крахмал
12. Какое значение имеет использование модифицированного крахмала при приготовлении теста?
1. Увеличивает объем хлеба, пористость эластичность мякиша, сухость мякиша
  2. Увеличивает выход, улучшает вкус
  3. Улучшает запах, внешний вид
13. какое значение имеет использование минеральных солей при выпечке изделий?
1. Активизирует дрожжи
  2. Увеличивает срок хранения
  3. Увеличивает выход
14. По кислотности муки определяется:
1. Свежесть
  2. Цвет
  3. Вкус
15. Какой гриб смертельно опасен?
1. Мухомор
  2. Бледная поганка
  3. Зеленушка
16. От чего зависит газодерживающая способность муки?
1. Клейковины
  2. Крахмала
  3. Витаминов, жиров
17. С какой целью может быть использована соевая мука?
1. Обогащения белками, жирами
  2. Углеводами, витаминами
  3. Минеральными веществами
18. Какие изменения происходят в муке после созревания...
19. Перечислить изменение качества муки при хранении....
20. Какие орехи содержат до 26.3% белка?
1. Фисташки
  2. Арахис
  3. Миндаль
21. От чего зависит невысокая усвояемость грибов?
1. Фунгина



2. Витаминов
3. Минеральных веществ
22. Тритикал – зерновая культура пшеницы получают из:
  1. Азимовой ржи
  2. Твердой и мягкой пшеницы
  3. Азимовой ржи, твердой и мягкой пшеницы

Ключ к ответам:

1-2

2-1

3-(экстра, в/с, крупчатка, 1/с, 2/с и обойная)

4-4

5-1

6-4

7-1

8-2

9-3

10-1

11-2

12-1

13-1

14-1

15-2

16-1

17-1

18(мука становится светлее, повышается усвояемость минеральных веществ, укрепляется клейковина, уменьшается растяжимость клейковины)

19-(Созревание, слеживание, отпотевание, самосогревание, плесневение, прогоркание, прокисание, развитие насекомых )

20-2

21-1

22-3.

#### **4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации**

##### **Пример билетов для дифференцированного зачета**

##### **Билет 1.**

1. Основные вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Белки. Жиры, углеводы, их свойства и влияние на качество и сохраняемость продуктов.
2. Мороженое, факторы, формирующие качество молока. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения.

##### **Билет 2.**

1. Прочие вещества, входящие в состав пищевых продуктов (дубильные, красящие и проч.), их свойства и влияние на качество и сохраняемость продуктов.
2. Сливочное масло, факторы, формирующие качество. Классификация. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения.



### Билет 3.

1. Мука, ее виды и сорта, требования к качеству. Методика определения количества и качества клейковины.
2. Молоко, факторы, формирующие качество молока. Классификация. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения.

### Билет 4.

1. Консервирование продуктов. Методы консервирования, их сущность и влияние на свойства и сохраняемость продуктов.
2. Молочные консервы, факторы, формирующие качество. Классификация. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения. Маркировка консервов.

### Билет 5.

1. Условия хранения пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость товаров. Процессы, проходящие при хранении товаров.
2. Переработанные сыры. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения.

## 4.4. Критерии и показатели оценивания

### Для текущего контроля

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.
«4»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.
«3»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.
«2»	устный ответ	полнота и правильность	при ответе обнаружено



		ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.
--	--	--	---

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы.
«4»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.
«3»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка
«2»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	тестовое задание	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	тестовое задание	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	тестовое задание	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	тестовое задание	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

#### Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Дифференцированный зачет (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы.



			Демонстрируются глубокие знания материала
«4»	Дифференцированный зачет (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер.
«3»	Дифференцированный зачет (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами.
«2»	Дифференцированный зачет (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет организации деятельности сотрудников предприятия питания, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной основной образовательной программы по данной специальности:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; экран, проектор, дидактические пособия; программное обеспечение; видеофильмы по различным темам.

## 6. Информационное обеспечение реализации программы

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



### 6.1. Основные электронные издания

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394> (дата обращения: 25.02.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=437494> (дата обращения: 25.02.2024). – Режим доступа: по подписке.

### 6.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910873> (дата обращения: 25.02.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. <http://restoranoff.ru> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.

3. <http://www.horeca.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

4. <https://restorator.chef.ru> - журнал "Рестораторшеф"