

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

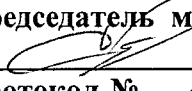
**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

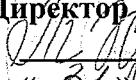
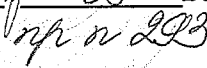
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих


По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения

Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
« 30 » 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова
« 31 » 08 2018 г.


«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР

Н.В.Трегубова
« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Трегубова Н.В.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Низамова Ф.М.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной дея-</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	тельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	41
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Контрольные работы	2
Дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые вещества. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. 2. Вода, минеральные вещества. Состав, содержание в продуктах, значение для организма. 3. Углеводы, жиры, белки. Состав, свойства, содержание в продуктах, значение для организма. 4. Витамины, ферменты, прочие вещества. Свойства, содержание в продуктах, значение для организма. 	Уровень усвоения 1,2	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Витамины».			
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. 2. Методы определения качества продовольственных товаров. 	Уровень усвоения 1,2		
Самостоятельная работа обучающихся Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров. Современные способы консервирования.				

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свежие овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей. 2. Свежие плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов, Условия и сроки хранения свежих плодов.. 3. Свежие грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов. Кулинарное назначение грибов. Условия и сроки хранения свежих грибов. 4. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное. Условия и сроки хранения. 	<p><i>Уровень усвоения</i></p> <p>1,2</p>	<p>4</p> <p><i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></p>
	<p><i>Практическая работа</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение видов капустных овощей и оценка качества по стандарту. 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. 	<p>2</p> <p>3</p>	<p>2</p> <p><i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></p>
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Сообщение по темам: «Болезни свежих овощей» «Болезни свежих плодов» «Виды и ассортимент тропических и субтропических плодов» «Виды и ассортимент ягод, орехоплодных»</p>		

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Крупы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп. Кулинарное назначение круп. Условия и сроки хранения круп. 2. Мука. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Кулинарное назначение муки. Условия и сроки хранения. 3. Макароны изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. Хлеб. Хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 		
	Практическая работа	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с ассортиментом круп оценка качества по стандарту 2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. 3. Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий. 		
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Зарисовать «Строение зерна», определить значение всех слоев зерна в питании.</p> <p>Составление таблицы по темам:</p> <p>«Крупы, виды, ассортимент, использование»</p> <p>«Макаронные изделия, виды, ассортимент, использование»</p> <p>Сообщение «Болезни хлеба»</p>			

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	
1	2	3	4	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Молоко коровье. Сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. 2. Молочные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. 3. Кисломолочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение кисломолочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. 4. Твердые сычужные сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. 5. Мягкие сычужные сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. 6. Сыры рассольные, кисломолочные, плавленые. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. 			<i>Уровень усвоения</i> 1,2
	Практическая работа			3
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества молока по стандарту. 2. Оценка качества сливок по стандарту. 3. Оценка качества сыров по стандарту. 				

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<p>Контрольная работа «Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров». Схема производства сыров.</p>	<i>1</i>	
<p>Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения. 2. Соленая рыба. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. Вяленая, сушеная, копченая рыба. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. Балычные изделия. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. Рыбные консервы и пресервы. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 6. Нерыбные пищевые продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, со- 	<p><i>6</i></p> <p><i>Уровень усвоения</i></p> <p><i>1,2</i></p> <p><i>2</i></p>	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p> <p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i></p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<p>держимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Дефекты соленой, копченой, сушеной рыбы. 2. Сообщение по темам: «Основные семейства промысловых рыб» «Нерыбное водное сырье»</p>		<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. 2. Классификация мяса. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. Субпродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. Мясо птицы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. Колбасные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 6. Мясокопчености. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение качества колбасных изделий органолептическим методом. 2. Классификация мяса по термическому состоянию. <p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Мясо диких животных, виды, отличительные особенности, использование в кулинарии»</p>	<p>6</p> <p><i>Уровень усвоения</i> 1,2</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
		2	

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>		
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	1. Яйца куриные. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 2. Яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.			<i>Уровень усвоения</i> 1,2	
	3. Растительные масла. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. Масло коровье. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. Жиры животные топленые. Маргарин. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 6. Кулинарные кондитерские жиры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.			<i>Уровень усвоения</i> 1,2	
	<i>Практическая работа</i>			2	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительных масел по стандарту.				ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>					
Сообщение «Виды яиц используемых в кулинарии».					

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Повидло, джем, варенье. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>2. Какао порошок Чай, кофе и кофейные напитки..Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</p> <p>3. Пряности, приправы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p>	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<p><i>Уровень усвоения</i></p> <p>1,2</p>		
	<p>Практическая работа</p>	<p>1</p>	
	<p>1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Схема производства чая, кофе, какао порошка.</p>		
<p>Контрольная работа</p> <p>«Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров»</p>	<p>1</p>		
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p>	
<p>Всего:</p>		<p>60</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), препараторской, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, интерактивной доской средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). Микроскопы цифровые LeverDTX 30

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

6.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

6.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6.2.3. Дополнительные источники

1. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.
<p>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);</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов дей-</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых</p>

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p><i>ствий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>

