

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**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, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения


Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С


Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР


Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 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 Христофорова Т.А.

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</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</p>

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; 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;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок 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	72
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
Контрольные работы	1
Промежуточная аттестация	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	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. Состав, свойства, содержание в продуктах, значение для организма. 4. Белки. Состав, свойства, содержание в продуктах, значение для организма. 5. Витамины, ферменты. Состав, свойства, содержание в продуктах, значение для организма.	Уровень усвоения 1,2	5	ОК 1-7,9,10,11 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
	Практическая работа 1. Прочие вещества. Свойства, содержание в продуктах, значение для организма.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Витамины».			
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		3	ОК 1-7,9,10,11 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
1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Хранение пищевых продуктов. 3. Методы определения качества продовольственных товаров.	Уровень усвоения 1,2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9,10,11 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
	<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. 	Уровень усвоения 1,2		
	Практическая работа		3	ОК 1-7,9,10 ОК 1-7,9,10,11 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
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов. Оценка качества по стандарту. 2. Изучение видов капустных овощей. Оценка качества по стандарту. 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов. Оценка качества по стандарту. 				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по темам: «Болезни свежих овощей» «Болезни свежих плодов» «Виды и ассортимент тропических и субтропических плодов» «Виды и ассортимент ягод, орехоплодных»</p>		
<p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и 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. Макаронные 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. 	<p>4</p> <p><i>Уровень усвоения</i> 1,2</p>	<p>ОК 1-7,9,10,11 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>

<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
	Практическая работа		4	ОК 1-7,9,10,11 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
	1. Строение зерна, назначение основных частей зерна. Схема производства круп. 2. Ознакомление с ассортиментом муки. Оценка качества по стандарту. 3. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий. Оценка качества по стандарту. 4. Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Самостоятельная работа обучающихся Зарисовать «Строение зерна», определить значение всех слоев зерна в питании. Составление таблицы по темам: «Крупы, виды, ассортимент, использование» «Макаронные изделия, виды, ассортимент, использование» Сообщение «Болезни хлеба»			
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала			ОК 1-7,9,10,11 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
	1. Молоко коровье. Сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	Уровень усвоения 1,2	6	

<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
	<p>2. Молочные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p> <p>3. Кисломолочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение кисломолочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p> <p>4. Твердые сычужные сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p> <p>5. Мягкие сычужные сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p> <p>6. Сыры рассольные, кисломолочные, плавленые. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров.</p>		
	Практическая работа	4	
	1. Изучение ассортимента и оценка качества молока по		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<p><i>стандарту.</i></p> <p>2. <i>Изучение ассортимента и оценка качества сливок по стандарту.</i></p> <p>3. <i>Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.</i></p> <p>4. <i>Изучение ассортимента и оценка качества сыров по стандарту.</i></p>		
	<p>Контрольная работа «Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров»</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров». Таблица «Виды, характеристика кисломолочных продуктов» Схема производства сыров.</p>		
<p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>2. Соленая рыба. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>3. Балычные изделия. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования</p>	3	<p>ОК 1-7,9,10,11 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>

<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>к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p><i>Практическая работа</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Характеристика основных рыбных семейств.</i> Кулинарное назначение. 2. <i>Вяленая, сушеная.</i> Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. <i>Копченая рыба.</i> Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. <i>Рыбные консервы и пресервы.</i> Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. <i>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.</i> Оценка качества тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. 6. <i>Нерыбные пищевые продукты.</i> Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 	<p><i>2</i></p> <p><i>7</i></p>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
	<p>7. Оценка качества свежей рыбы по органолептическим показателям.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Дефекты соленой, копченой, сушеной рыбы. 2. Сообщение по темам: «Основные семейства промысловых рыб» «Нерыбное водное сырье»</p>			
<p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		4	<p>ОК 1-7,9,10,11 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>
	<p>1. Мясо. 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. Мясо птицы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. Колбасные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p>	<p>Уровень усвоения 1,2</p>		
	<p>Практическая работа</p>		2	
	<p>1. Классификация мяса. 2. Субпродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. Определение качества колбасных изделий органолептическим</p>		5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<p><i>методом.</i></p> <p>4. Мясокопчености. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>5. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Мясо диких животных, виды, отличительные особенности, использование в кулинарии»</p>		
<p>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Яйца куриные. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>2. Яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>3. Растительные масла. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>4. Масло коровье. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>5. Кулинарные кондитерские жиры. Ассортимент и</p>	<p>5</p> <p>Уровень усвоения 1,2</p>	<p>ОК 1-7,9,10,11 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>

<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>характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Практическая работа</p>	2	<p><i>ОК 1-7,9,10,11</i> <i>ПК 1.1-1.4</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>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительных масел по стандарту. 4. Жиры животные топленые. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. Маргарин. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 	5	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Сообщение «Виды яиц, используемых в кулинарии». Дефекты яиц, виды, характеристика.</p>		
Тема 9.	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7,9,10,11</i>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<p>1. 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>2. Пряности, приправы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p>	<p>Уровень усвоения</p> <p>1,2</p>	<p>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>	
	Практическая работа			
	<p>1. Повидло, джем, варенье, цукаты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.</p> <p>2. Схема производства основных видов чая.</p> <p>3. Оценка качества чая и чайных напитков по стандарту</p> <p>4. Оценка качества кофе и кофейных напитков по стандарту.</p> <p>5. Ознакомление с ассортиментом пряностей, оценка качества по стандарту.</p>		5	<p>ОК 1-7,9,10,11 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>
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Схема производства кофе, какао порошка.			
<p>Дифференцированный зачет «Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров»</p>		1		
Всего:		72		

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

5.2.1. 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.

5.2.2. 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/

5.2.3. 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;</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>	<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;</p> <p>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</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораорным 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>способов действий, 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>

