

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

(НА БАЗЕ 9 КЛ.)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01-07; 09,10

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. – 1.4.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. – 2.8.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. – 3.6.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. – 4.5.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. – 5.5.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS) 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - <i>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i> - 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.

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	с помощью наставника)	
ОК 02.	определять задачи для 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
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	правила построения простых и сложных

	<p>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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</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>	<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, правила, условия и сроки хранения сырья и пищевых продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 68 часа, в том числе:

- самостоятельной работы обучающегося - 4 часов;
- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 56 часов;
- промежуточная аттестация - 6 часов,
- консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	68
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	56
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Виды самостоятельных работ: 1. - Оформление учётно-отчётной документации. 2. - Составление сравнительной характеристики товаров по их энергетической ценности. 3. - Решение задач на расчёт процента потерь при хранении. 4. - Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	6
<i>консультации</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<i>1 курс, 1 семестр</i>					
Раздел 1. Основы товароведения					
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10
	1	Введение. Ключевые понятия: продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты. <i>Классификация продовольственных товаров</i> по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и виды. Количественная характеристика товаров			
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 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 ЛР 9
	2	Химический состав пищевых продуктов. Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Неорганические <i>пищевые вещества: вода, минеральные вещества.</i> Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах. <i>Состав пищевых веществ, значение в питании</i>			
Тема 1.3. Пищевые вещества органической природы.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 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 ЛР 9
	3	Пищевые вещества органической природы. Пищевые вещества органической природы: <i>углеводы, белки, ферменты, жиры, витамины</i> Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров.			
Тема 1.4. Прочие вещества пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07,09,10 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 ЛР 9
	4	Прочие вещества пищевых продуктов. Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10

Пищевая ценность продуктов	5	Практическое занятие. Пищевая ценность продуктов. Ознакомление с показателями пищевой ценности продуктов. <i>Энергетическая ценность пищевых продуктов.</i> Заполнение таблиц. Решение задач.			<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 1.6. Качество пищевых продуктов	6	Качество пищевых продуктов. Понятие качества. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.	2	2	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 1.7. Основы стандартизации и сертификации товаров	7	Основы стандартизации и сертификации товаров. Нормативная база товароведения. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов Понятие. Назначение. Классификация.	2	2	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 1.8. Контроль качества пищевых продуктов	8	Практическое занятие. Контроль качества пищевых продуктов. Ознакомление с методами контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Установление градации качества товаров: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Диагностика и установление дефектов по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</i>	2	3	<i>ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 1.9. Оценка качества пищевых продуктов.	9	Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами.	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				
Тема. 1.10. Хранение продовольственных товаров.	10	Хранение продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Факторы, влияющие на хранение. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режимам. Методы хранения. Размещение продуктов на хранение: правила, принципы, способы. Транспортирование товаров. Процессы	2	2	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	Содержание учебного материала				

		происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы.			
Тема 1.11. Потери, происходящие при хранении.	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09,10. 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>
	11	Практическое занятие. Потери, происходящие при хранении. Ознакомление с видами потерь, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь. Расчёт процента потерь, решение задач.			
Тема 1.12. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07, 09,10. 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>
	12	Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов. Составление инструкций.			
Тема 1.13. Консервирование продовольственного сырья.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	13	Консервирование продовольственного сырья. Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.			
Тема 1.14. Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07,09,10. 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>
	14	Организация складского хозяйства. Складское хозяйство: понятие. Назначение. Виды складских помещений, требования к ним, оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Периодичность технического обслуживания оборудования. Способы хранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.			
Тема 1.15. Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07,09,10. 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>
	15	Практическое занятие. Организация тарного хозяйства. Ознакомление с назначением тары, классификацией и видами тары, требованиями к маркировке. Исследование маркировки на соответствие требованиям стандарта.			
Тема 1.16. Продовольственное снабжение	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07,09,10. 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>
	16	Продовольственное снабжение. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.			
Тема 1.17. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</i>
	17	Практическое занятие. Контроль запасов и наличия продуктов. Ознакомление с понятием товарные запасы, значением, способами обеспечения запасов сырья и продуктов, правилами оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Инвентаризация			

		запасов продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Заполнение учётно – отчётной документации			ПК 5.1-5.5
Тема 1.18. Оценка условий и организация хранения продуктов	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	18	Практическое занятие. Оценка условий и организация хранения продуктов. Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР). Осуществление контроля хранения и расхода продуктов. Решение производственных ситуаций.			
Тема 1.19. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10. 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
	19	Практическое занятие. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов. Ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов, правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. правилами оформления документации отпуска продуктов со склада. Оформление учётно-отчётной документации по расходу и хранению продуктов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: заполнение учётно – отчётной документации		1	3	ОК 01-07,09,10. 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
Раздел 2. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров					
Тема 2.1. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	20	Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров. <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании общие и специфические требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп овощей и плодов, процессы, происходящие при хранении. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>			
Тема 2.2. Приёмка и оценка качества плодоовощных товаров.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	21	Практическое занятие. Приёмка и оценка качества плодоовощных товаров. <i>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</i> Работа с нормативными документами, выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товара и принятие решения о его использовании. Оценка условий хранения овощей, решение производственных задач. Использование нитрат-тестера для оценки			

		безопасности сырья.			
Тема 2.3. Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	22	Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров. <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп молока и молочных товаров, процессы, происходящие при хранении.</i> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение</i> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</i> <i>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</i>			
Тема 2.4. Оценка качества молочно – жировых товаров	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	23	Практическое занятие. Оценка качества молочно – жировых товаров <i>Оценка качества молочных продуктов и пищевых жиров. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Работа с нормативными документами. Выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товаров и принятие решения об их использовании.</i> <i>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</i> <i>Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i>			
Тема 2.5. Ассортимент и товароведная характеристика мясных и рыбных товаров	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	24	Ассортимент и товароведная характеристика мясных и рыбных товаров <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, процессы, происходящие при хранении.</i>			
Тема 2.6. Оценка качества мясных и рыбных товаров.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	25	Практическое занятие. Оценка качества мясных и рыбных товаров. <i>Работа с нормативно техническими документами. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</i> <i>Органолептическая оценка мяса. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.</i>			
Тема 2.7. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10.ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9
	26	Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</i> <i>Кулинарное назначение зерновых товаров.</i> <i>Товароведная характеристика основных групп зерномучных товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения зерновых товаров, процессы, происходящие при хранении.</i>			
Тема 2.8.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07,09,10.

Оценка качества зерномучных товаров.	27	Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров. <i>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</i> Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.			<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
Тема 2.9. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07,09,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 9</i>
	28	Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых и кондитерских товаров. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</i> Товароведная характеристика основных групп вкусовых товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов, процессы, происходящие при хранении.			
	Самостоятельная работа обучающихся: - составление сравнительной характеристики товаров по их энергетической ценности; - решение задачи на нахождение процента потерь товара при хранении - ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту				
Промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация			8 2		
Объём образовательной программы, час в том числе: теоретическое обучение: практические занятия: - самостоятельной работы обучающегося - промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация			68 56 30 26 4 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет товароведения продовольственных товаров № 41	1. рабочее место преподавателя 2. рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) 3. меловая доска
лаборатория товароведения продовольственных товаров № - 36	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с.

Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений СПО / З. П. Матюхина. – 7-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

Нормативные документы.

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

Интернет ресурсы:

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. <http://www.e-college.ru/>
 6. <http://www.comodity.ru/foodcommodity/>
 7. www.oborud.info
 8. www.oborudovanie.ru
 9. <http://www.e-college.ru/>
 10. <http://www.comodity.ru/foodcommodity/>
 11. www.oborud.info
 12. www.oborudovanie.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.19.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК
Раздел 2. Темы 2.1. -2.8.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК
ОП.02.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p><i>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)</i></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>Полнота ответов, точность формулировок.</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>-письменный/устный опрос;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p>
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</p> <p>-применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>

