**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

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, 2021**



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: зам. директора по НМР УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории З.Г.Талыпова

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Христофорова Т.А.

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

* 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 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

В результате изучения дисциплины ОП 02. Товароведение продовольственных товаров студент должен освоить основной вид деятельности, общие и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

* + 1. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**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

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**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

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**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

**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** | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | 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. |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи 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). | 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.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | 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 | 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  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | 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 |
| **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; **о**пределять 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. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 78 |
| **Объем образовательной программы** | **78** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 34 |
| Контрольные работы | 1 |
| **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* | | | | |
| ***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*** |
| 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*** |
| 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. | | | | | | |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Сообщение по темам:  «Болезни свежих овощей»  «Болезни свежих плодов»  «Виды и ассортимент тропических и субтропических плодов»  «Виды и ассортимент ягод, орехоплодных» | | | | | | |  |  |
| ***Тема 4.***  ***Товароведная характеристика зерновых товаров*** | ***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*** |
| 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. | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* | | |
| ***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*** | | | | | | |  |  |
| 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.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. 7. ***Сыры плавленые***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* | | | ***7*** | ***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*** | | | | | | | ***4*** |  |
| *1*. ***Изучение ассортимента и оценка качества молока по стандарту.***  2***. Изучение ассортимента и оценка качества сливок по стандарту.***  3. ***Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.***  4. ***Изучение ассортимента и оценка качества сыров по стандарту.*** | | | | | | |  |  |
| ***Контрольная работа***  «Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров» | | | | | | | ***1*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Сообщение «Пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров».  Таблица «Виды, характеристика кисломолочных продуктов»  Схема производства сыров. | | | | | | |  |  |
| ***Тема 6.***  ***Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов*** | ***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*** |
| 1. ***Рыба живая, охлажденная.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения. 2. ***Рыба мороженая***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения. 3. ***Соленая 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. | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* | | |
| ***Практическая работа*** | | | | | | | ***2*** |  |
| 1. ***Характеристика основных рыбных семейств***. Кулинарное назначение. 2. ***Вяленая, сушеная.*** Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. ***Копченая рыба.*** Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. ***Рыбные консервы и пресервы***. Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. ***Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям***. Оценка качества тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. 6. ***Нерыбные пищевые продукты***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 7. ***Оценка качества свежей рыбы по органолептическим показателям***. | | | | | | | ***7*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  1. Дефекты соленой, копченой, сушеной рыбы.  2. Сообщение по темам:  «Основные семейства промысловых рыб»  «Нерыбное водное сырье» | | | | | | |  |  |
| ***Тема 7.***  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | | | |  | | | ***6*** | ***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. ***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. ***Вареные колбасные изделия***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. ***Копченые колбасные изделия***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 6. ***Сырокопченые колбасные изделия***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* | | |
| ***Практическая работа*** | | | | | | | ***2*** |  |
| 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 методом.*** 4. ***Мясокопчености.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 5. ***Мясные консервы.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | | | | | | | ***5*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Сообщение «Мясо диких животных, виды, отличительные особенности, использование в кулинарии» | | | | | | |  |  |
| ***Тема 8.***  ***Товароведная характеристика****,* ***яичных продуктов, пищевых жиров*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | ***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*** |
| 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. 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. ***Кулинарные кондитерские жиры.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* | |
| ***Практическая работа*** | | | | | | | ***2*** | ***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. ***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*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | | | | | |  |  |
| Сообщение «Виды яиц, используемых в кулинарии».  Дефекты яиц, виды, характеристика. | | | | | | |
| ***Тема 9.***  ***Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров*** | ***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*** |
| 1. ***Какао порошок.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 2. ***Чай и чайные напитки.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 3. ***Кофе и кофейные напитки***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 4. ***Пряности, приправы.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | | | | | | *Уровень усвоения*  *1,2* |
| ***Практическая работа*** | | | | | | |  |  |
| 1. ***Повидло, джем, варенье, цукаты***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. 2. ***Схема производства основных видов чая.*** 3. ***Оценка качества чая и чайных напитков по стандарту*** 4. ***Оценка качества кофе и кофейных напитков по стандарту.*** 5. ***Ознакомление с ассортиментом пряностей, оценка качества по стандарту.*** | | | | | | | ***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*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | | | | | |  |  |
| Схема производства кофе, какао порошка. | | | | | | |
| ***Дифференцированный зачет***  «Товароведная характеристика основных видов продовольственных товаров» | | | | | | | ***1*** |
| ***Всего:*** | | | | | | | | ***78*** |  |

***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 аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями. Микроскопы цифровые Lever DTX 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

* + 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, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
   * 1. **Электронные издания:**
5. 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>
6. 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>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>
10. 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/>
11. 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/>
    * 1. **Дополнительные источники**
12. 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, 2017. – 816 с.
13. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| --- | --- | --- |
| 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 | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *Точность оценки*  *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

******