**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:

 Преподаватель высшей категории: Т.А. Христофорова,

 Преподаватель высшей категории: З.Г.Талыпова

***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***

**1.1. 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: Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** 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 с помощью наставника) |
| **Знания:** 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. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** 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 |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии  |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** 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 |
| **Знания:** 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 |  Использовать знания по финансовой деятельности,планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** 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;  |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

| **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. |

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 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, кролика

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

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 2.5. 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. **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** | 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* |
| ***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, плавленые***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения молочных товаров. | *Уровень усвоения**1,2* |  ***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*** |
| ***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***  | ***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. ***Рыба живая, охлажденная, мороженая***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения.
2. ***Соленая рыба.*** Производство. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.
3. ***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***  |  | ***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. ***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.
 | *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***  | ***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. ***Какао порошок. Чай, кофе и кофейные напитки***. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения
2. ***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:*** | ***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 средствамиаудиовизуализации, 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

* + 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. **ОИ. 1** Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. **ОИ. 2** М.В. Епифанова Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студентов, учреждений сред.проф.образования, М. : ИздаТельский центр «Академия», 2018. – 208 С.
	* 1. **Электронные издания:**
6. 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>
7. 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>
8. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
9. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
10. 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/>
11. 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/>
12. 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**
13. 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.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015

***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*  |

