**Приложение № 1.14**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-о от 30.08.2022г.\_\_\_\_\_\_\_\_ |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер \_ (рег.№ рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж, Лещенко Светлана Валерьевна.

***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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «**ОПЦ.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 профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.  2.Оценивать условия и  организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).  3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.  4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. | 1.Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.  2.Дополнительных видов сырья и напитков.  3.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.  4.Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.  5.Методы контроля качества, безопасности напитков.  6.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.  7.Виды складских помещений и требования к ним.  8.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |

**1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.  2.Оценивать условия и  организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).  3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.  4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. |  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.  2.Оценивать условия и  организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). |  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.  2.Оценивать условия и  организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).  3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.  4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. |  |
| 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 общечеловеческих ценностей |  |  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |  |  |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |  |  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |  |  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 | 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 | 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 | 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 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| 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. | **ЛР 9** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | **ЛР 17** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 40 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 12 |
| семинар | 2 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **В том числе,промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | 2 |

**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: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. *Энергетическая ценность пищевых продуктов.* |
| ***Тема 2.***  **Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***3*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| ***1.*** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| *3. Методы определения качества. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.* |
| ***Тематика практических работ:***  *1.Качество пищевых продуктов органолептическим методом.* | ***1*** |
| ***Тема 3.***  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. |
| 1. *Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов традиционных и экзотических видов и продуктов их переработки.* |
| ***Тематика практических работ*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| *1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.*  *2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.* |  |
| ***Тема 4***  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. |
| 1. *Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.* |  |
| ***Тематика практических работ*** | ***1*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| ***1.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту |  |
| ***Тема 5.***  **Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. |
| 2. *Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки храения молочных товаров.* |
| ***Тематика практических работ*** | ***2*** |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. |  |  |
| ***Тема 6***  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. |
| 1. *Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.* |
| ***Тематика практических работ*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. *Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке*. |  |
| ***Тема 7***  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***3*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. |
| 1. *Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.* |
| 1. *Классификация и состав мясных консервов. Приемка и хранение.* |
| ***Тематика практических работ*** | ***1*** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса |  |  |
| ***Тема 8***  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| 1. *Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.* |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| ***Тематика практических работ*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. *Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.*  *2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту Вариативная часть* |  |
| ***Тема 9***  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***3*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения |
| 1. *Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.* |
| 1. *Ознакомление с ассортиментом дрожжей, разрыхлителей, красителей и оценка качества по стандарту. Условия и сроки хранения.* |
| ***Тематика практических работ*** | ***1*** |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Тема 10 Товароведная характеристика безалкогольных напитков, чая, кофе.*** | ***Содержание учебного материала*** |  | *ОК 1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.6*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 |
| ***1.*** *Классификация безалкогольных напитков. Условия и сроки хранения.* | ***2*** |
| *2. Классификация чая. Упаковка и хранение* |
| *3. Классификация кофе. Упаковка и хранение.* |
|  | *Семинар-занятие.* | ***2*** |  |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***40*** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Товароведения продовольственных товаров*»*,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания**

1. М.В. Епифанова « Товароведение продовольсивенных товаров» : учебник для нач. проф. обр. – М: Академия, 2018- 208с.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-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
   * 1. **Электронные издания:**
4. 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>
5. 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>
6. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
7. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
8. 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/>
9. 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/>
   * 1. **Дополнительные источники**
10. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2018 – 156 с.
11. 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, 2019. – 816 с.
12. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2018
13. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2019. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2018. – 448 с.
14. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
15. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2019. – 208 с.
16. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
17. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2018. – 236 с.

9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

***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**  **методы контроля качества, безопасности напитков.** | *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.)*  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета 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 занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- оценка выполнения практических заданий на зачете.* |