

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

©) Зекина Ольга Владимировна – автор-составитель

| | СОДЕРЖАНИЕ | Стр. |
|---|--|------|
| 1 | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| 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. | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. 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 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 42 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 10 |
| контрольные работы | - |
| консультация | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

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

| Наименование разделов и тем | Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся | | Объем часов | Домашнее задание | Уровень освоения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------|--|-------------------------|-------------------------|---|---|---|---|---------------|---|----------|--|---|--------------|---|----|---|---|-----------|---|----------|--|---|-------------|---|----------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | Содержание учебного материала <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td>Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав, значение в питании</td> <td style="width: 10%;">1</td> <td>O.1 с. 7-12</td> <td style="width: 10%;">1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Углеводы. Жиры. Белки. Состав. Значение в питании</td> <td>1</td> <td>O.1 с. 12-22</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Пищевые вещества: витамины, ферменты. Состав. Значение в питании</td> <td>1</td> <td>O.1 с. 22-28</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Энергетическая ценность пищевых продуктов</td> <td>1</td> <td>O.1 с. 31</td> <td>1</td> </tr> </table> Самостоятельная работа №1 Подготовить сообщение на тему: Значение калорийности пищевой ценности для продуктов питания | 1 | Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав, значение в питании | 1 | O.1 с. 7-12 | 1 | 2 | Углеводы. Жиры. Белки. Состав. Значение в питании | 1 | O.1 с. 12-22 | 1 | 3 | Пищевые вещества: витамины, ферменты. Состав. Значение в питании | 1 | O.1 с. 22-28 | 1 | 4 | Энергетическая ценность пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 31 | 1 | 5 | | | | | | | |
| 1 | Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав, значение в питании | 1 | O.1 с. 7-12 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Углеводы. Жиры. Белки. Состав. Значение в питании | 1 | O.1 с. 12-22 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Пищевые вещества: витамины, ферменты. Состав. Значение в питании | 1 | O.1 с. 22-28 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Энергетическая ценность пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 31 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 2. Классификация пищевых продуктов | Содержание учебного материала <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">5</td> <td>Классификация пищевых продуктов</td> <td style="width: 10%;">1</td> <td>O.1 с. 45-46</td> <td style="width: 10%;">1</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Качество и безопасность пищевых продуктов</td> <td>1</td> <td>O.1 с. 32</td> <td>1</td> </tr> </table> | 5 | Классификация пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 45-46 | 1 | 6 | Качество и безопасность пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 32 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Классификация пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 45-46 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Качество и безопасность пищевых продуктов | 1 | O.1 с. 32 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">7</td> <td>Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, классификация, ассортимент</td> <td style="width: 10%;">1</td> <td>O.1 с. 47-50</td> <td style="width: 10%;">1</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и грибов, классификация, ассортимент</td> <td>1</td> <td>O.1 с. 50-118</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</td> <td>1</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</td> <td>1</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td> Практическая работа №1 Изучение ассортимента плодовоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодовоовощных продуктов </td><td>1</td> <td>M.У.пр.з.№1</td> <td>2</td> </tr> </table> | 7 | Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, классификация, ассортимент | 1 | O.1 с. 47-50 | 1 | 8 | Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и грибов, классификация, ассортимент | 1 | O.1 с. 50-118 | 1 | 9 | Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 | | 1 | 10 | Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 | | 1 | 11 | Практическая работа №1 Изучение ассортимента плодовоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодовоовощных продуктов | 1 | M.У.пр.з.№1 | 2 | 7 | | |
| 7 | Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, классификация, ассортимент | 1 | O.1 с. 47-50 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и грибов, классификация, ассортимент | 1 | O.1 с. 50-118 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Практическая работа №1 Изучение ассортимента плодовоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодовоовощных продуктов | 1 | M.У.пр.з.№1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---|----|--|----------|------------------------|---|
| | 12 | Практическая работа №1 Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов | 1 | М.У.пр.з.№1 | 2 |
| | | Самостоятельная работа №2 Подготовить сообщение на тему: Распознавание ассортимента свежих овощей по внешним признакам | 1 | | 3 |
| Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров | | Содержание учебного материала | 5 | | |
| | 13 | Товароведная характеристика зерновых товаров | 1 | О.1с. 253-276 | 1 |
| | 14 | Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров | 1 | О.1с. 253-276 | 1 |
| | 15 | Практическая работа №2 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки | 1 | М.У.пр.з.№2 | 2 |
| | 16 | Практическая работа №2 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки | 1 | М.У.пр.з.№2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа №3 Подготовить сообщение на тему: Оценка качества макаронных изделий | 1 | | 3 |
| Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров | | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | 17 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | 1 | О.1 с. 195 | 1 |
| | 18 | Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров | 1 | О.1 с.195-215 | 1 |
| | 19 | Практическая работа №3 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов | 1 | М.У.пр.з.№3 | 2 |
| | 20 | Практическая работа №3 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов | 1 | М.У.пр.з.№3 | 2 |
| Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 21 | Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов | 1 | О.1 с. 120, 121-123 | 1 |
| | 22 | Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | 1 | О.1 с.131-162 | 1 |
| | 23 | Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | 1 | | 1 |
| | 24 | Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | 1 | | 1 |

| | | | | | |
|--|---|---|-----------|----------------|---|
| | 25 | Практическая работа №4 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов | 1 | М.У.пр.з.№4 | 2 |
| | 26 | Практическая работа №4 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов | 1 | М.У.пр.з.№4 | 2 |
| Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | | | 4 | |
| | 27 | Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов | 1 | O.1 с.166-168, | 1 |
| | 28 | Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов | 1 | O.1 с.175-176 | 1 |
| | 29 | Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов | 1 | | 1 |
| | 30 | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов | 1 | | 1 |
| Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| | 31 | Товароведная характеристика яичных продуктов. Условия, сроки хранения | 1 | O.1 с.166-168, | 1 |
| | 32 | Товароведная характеристика пищевых жиров. Условия, сроки хранения | 1 | O.1 с.175-176 | 1 |
| Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | | | 5 | |
| | 33 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 1 | | 1 |
| | 34 | Условия и сроки хранения | 1 | | 1 |
| | 35 | Практическая работа № 5 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров | 1 | М.У.пр.з.№5 | 2 |
| | 36 | Практическая работа № 5 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров | 1 | М.У.пр.з.№5 | 2 |
| | Самостоятельная работа №4 Подготовить сообщение на тему: Оценка качества чая по органолептическим показателям | | | 1 | 3 |
| | 37 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | | |
| | 38 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | | |
| Всего | | | 42 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2020. - 336с.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 96с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2014.-192 с.

Нормативно-правовые документы

- 1.Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
- 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].
- 3.Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.
- 4.Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).
- 5.ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартинформ, 2004.
- 6.Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.
- 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 8.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 9.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Интернет ресурсы:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 4.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- 5.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/
- 6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 7.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 8.<http://www.iprbookshop.ru>— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|---|
| <p>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</p> | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |
| <p>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 продукта</p> | <p>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.</p> | <p>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</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|--------------------|--------------------|--|---|--|------------------------------|
| 2022-2023 | 2.31 ПК 2.32 ПК | Внесение изменений согласно Положения РКИГ | Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г. | Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022г. | |