

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

(наименование учебной дисциплины)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии)

Рассмотрено и согласована методической по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1 от « 30 » августа 2013 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии  Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно-производственной работе  Л. Н. Иванченко



Составитель:

Кабатова Светлана Алексеевна, преподаватель английского языка ГБОУ СПО
ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № заседания МК от «» 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № заседания МК от «» 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № заседания МК от «» 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № заседания МК от «» 20__ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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.

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

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 77 часов, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся – 77 часов, включая:
обязательной аудиторной нагрузки обучающихся - 77 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
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 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов 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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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 языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

0	Наименование тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	2	2					
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	5	5	1				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	10	10	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	10	10	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	11	11	5				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	10	10	4				
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	9	9	4				
Промежуточная аттестация: экзамен.								
Всего часов:		77	77	32				

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов
1	2	3
Тема 1. Предмет и задачи предмета. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Значение в питании состава пищевых продуктов. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. 2. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
Тема 2. Классификация пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: 1. Классификация пищевых продуктов. 2. Качество пищевых продуктов методы его определения. 3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов. 4. Основы хранения пищевых продуктов. Консервированные пищевые продукты. Естественная убыль пищевых продуктов.	5
	Практические занятия:	1
	1. Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 2. Химический состав, пищевая ценность и значение в питании, кулинарное назначение свежих	10

переработки.	овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 3. Свежие овощи. Группы свежих овощей, характеристика, требования к качеству. Свежие грибы. Характеристика свежих грибов, требования к качеству. 4. Свежие плоды, ягоды. Группы свежих плодов, характеристика, требования к качеству. 5. Продукты переработки свежих овощей, плодов, грибов, ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	
	Практические занятия:	5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. 3. Изучение видов грибов и оценка качества по стандарту. 4. Изучение групп продуктов переработки свежих овощей, плодов, грибов.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых продуктов.	Содержание учебного материала 1. Виды зерновых культур. Общие требования к качеству зерна. Кулинарное назначение зерновых товаров. Значение в питании продуктов переработки зерна. 2. Классификация и характеристика продуктов переработки зерна: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Ассортимент крупы. Химический состав и пищевая ценность крупы. Условия хранения и требования к качеству крупы. 4. Классификация, характеристика муки. Химический состав и пищевая ценность муки. Сорты пшеничной муки. Условия хранения и требования к качеству муки. 5. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Условия хранения и требования к качеству макаронных изделий. 6. Значение в питании хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	10

	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту. 2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. 3. Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту. 4. Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту. <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	4
<p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных продуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды молочных продуктов. Химический состав и пищевая ценность молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных продуктов. Оценка, требования к качеству молочных продуктов. 2. Классификация, характеристика молока коровьего. Условия хранения и требования к качеству молока. Ассортимент, характеристика сливок. Условия хранения и требования к качеству сливок. 3. Сухое молоко и сухие сливки, характеристика, требования к качеству. Ассортимент, характеристика сгущенных молока и сливок. Условия хранения и требования к качеству сгущенных молока и сливок. 4. Классификация, группы кисломолочных продуктов. Условия хранения и требования к качеству кисломолочных продуктов. 5. Классификация, характеристика творога, сметаны. Условия хранения и требования к качеству творога и сметаны. 6. Группы, характеристика сыров. Условия хранения и требования к качеству сыров. 	10
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества молока, сливок по стандарту. 2. Оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту. 3. Оценка качества сыров по стандарту. <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	4

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала:	10
	1. Виды и значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов.	
	2. Классификация, характеристика живой и охлажденной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика мороженой рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Ассортимент, характеристика, способы посола солёной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Классификация, характеристика рыбных продуктов. Ассортимент, характеристика вяленой, сушёной, копчёной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
5. Ассортимент, характеристика продуктов нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия:	5
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на таре.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	
Тема 7 . Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала:	11
	1. Виды мяса и мясных продуктов, отличительные особенности. Характеристика основных групп мясных продуктов. Химический состав, пищевая ценность, значение в питании, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	
	2. Классификация мяса, характеристика групп мяса и мясных продуктов. Основные требования к	

	<p>качеству мяса, оценка качества мяса. Требования стандартизации качества, маркировка мяса.</p> <p>3. Характеристика основных требований к условиям и срокам хранения мяса. Требования к транспортировке мяса и мясных продуктов.</p> <p>Основные виды, характеристика мясных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Классификация, характеристика мяса птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика, пищевая ценность мясных субпродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Классификация, характеристика колбасных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, характеристика мясокопчёных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Классификация, характеристика мясных консервов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	Практические занятия:	5
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	
	2. Органолептическая оценка качества колбасных изделий, мясокопчёных изделий.	
	3. Изучение стандартизации, расшифровка маркировки качества мясных консервов.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-
<p>Тема 8.</p> <p>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Характеристика яиц и яичных продуктов. Состав яичных продуктов, таблица взаимозаменяемости яиц и яичных продуктов. Химический состав, пищевая ценность, значение в питании яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.</p> <p>2. Классификация, характеристика яиц и яичных продуктов. Основные требования к качеству и условия хранения яиц и яичных продуктов.</p> <p>3. Виды пищевых жиров, значение в питании человека пищевых жиров. Химический состав, пищевая ценность пищевых жиров. Кулинарное назначение пищевых жиров.</p>	10

	<p>4. Классификация, характеристика видов растительных масел. Требования к качеству и условия хранения растительных масел.</p> <p>5. Классификация, характеристика коровьего масла и масляной пасты из коровьего молока. Требования к качеству и условия хранения коровьего масла и масляной пасты из коровьего молока.</p> <p>6. Классификация, характеристика маргарина и спредов и топленых смесей. Требования к качеству и условия хранения маргарина и спредов и топленых смесей. Классификация, характеристика кулинарных и кондитерских жиров. Требования к качеству и условия хранения кулинарных и кондитерских жиров.</p>	
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	-
<p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Характеристика видов кондитерских и вкусовых продуктов. Пищевая ценность, значение в питании, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых продуктов.</p> <p>2. Классификация, характеристика видов сахара, крахмала. Требования к качеству и условия хранения сахара, крахмала.</p> <p>3. Виды кондитерских изделий. Требования к качеству и условия хранения кондитерских изделий.</p> <p>4. Вкусовые продукты. Классификация, характеристика видов чая, кофе, кофейных напитков. Требования к качеству, условия хранения чая, кофе, кофейных напитков. Классификация, характеристика пряностей, приправ. Требования к качеству, условия хранения пряностей, приправ.</p> <p>5. Классификация, характеристика поваренной соли, пищевых кислот. Требования к качеству, условия хранения поваренной соли, пищевых кислот. Классификация, характеристика дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов. Требования к качеству, условия хранения дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок,</p>	9

	генетически модифицированных пищевых продуктов.	
	Практические занятия:	4
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ и оценка качества по стандарту.	
	2. Ознакомление с ассортиментом чая, кофе и оценка качества по стандарту.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего		77

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного производства

Кабинет технологии кондитерского производства

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); комплект технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП.02«Основы товароведения продовольственных товаров».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно

предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

1. Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете.

Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечения обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2009.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: ПрофОбрИздат, 2001.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2009.
4. Марлинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Мастерство, 2002.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Мастерство, 2002.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Мастерство,2001.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия,20.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать:</p> <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;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>письменного/устного опроса;</p> <p>тестирования;</p> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>Уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026