

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
г. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ



На заседании методической комиссии
По предметам профессионального цикла
Председатель МК  О.Н. Холдарева
«30» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО:
Директора по УТР.
 Р.Р. Мунасыпов

Утверждаю:
Директор ГАПОУ ШТТ
 Головки А.П.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2018г.

Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 34.01.09 «Повар, кондитер», (от 9.12.2016г. за № 1569)

Организация - разработчик: ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука, Оренбургской области

Разработчики:

Индерейкина Елена Николаевна – заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж»

Ходырева Ольга Ивановна - преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ «Шарлыкский технический техникум»

Внутренняя техническая экспертиза:

Внутренняя содержательная экспертиза:

Внешняя техническая и содержательная экспертиза

Рекомендована на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2018г _____

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2. 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 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации Определять	Номенклатура информационных источников

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

контекста.			
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

		<p>действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>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</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	-
Обязательная учебная нагрузка	
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия (если предусмотрено)	15
Контрольная работа	1
Консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Пищевые вещества и их значение.		6	
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	<i>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</i>
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества.	1	
	2. Углеводы. Состав пищевых веществ, значение в питании. Жиры. Белки. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	
	3. Витамины. Ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	
	4. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	<i>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</i>
	1. Качество и безопасность пищевых продуктов и методы его определения	1	
	2. Хранение и консервирование пищевых продуктов Классификация пищевых продуктов	1	
Раздел 2 Общие сведения о пищевых продуктах, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		53	
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	<i>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</i>
	1. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	1	
	2. Салатно – шпинатные, десертные, пряные овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	1	

	3. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.	1	
	4. Семечковые и косточковые плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения плодовых овощей. Кулинарное назначение плодовых овощей.	1	
	5. Ягоды. Орехоплодные. Свежие грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения плодовых овощей и свежих грибов. Кулинарное назначение плодовых овощей и свежих грибов.	1	
	6. Продуктов их переработки овощей, плодов, грибов, в том числе региональных. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения. Кулинарное назначение плодовых овощей и свежих грибов.	1	
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	ПК 1.1-1.5
	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	ПК 2.1-2.8
	Консультации	1	ПК 3.1-3.6
	1. Экзотические овощи и плоды. Субтропические и тропические плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения. Кулинарное назначение экзотических овощей и плодов; субтропических и тропических плодов.	1	ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа	1	ПК 5.1-5.5
	Выполнение рефератов на тему: «Качество сырья, как залог полноценного питания»	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7,9,10
Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Крупа. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы. Условия и сроки хранения крупы. Кулинарное назначение круп.	1	ПК 1.1-1.5
	2 Мука. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Условия и сроки хранения муки. Кулинарное назначение муки.	1	ПК 2.1-2.8
	3. Макароны изделия. Ассортимент и характеристика, значение в		ПК 3.1-3.6

	питании, общие требования к качеству макаронных изделий. Условия и сроки хранения макаронных изделий. Кулинарное назначение макаронных изделий.	1	
	4.Хлеба. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба. Условия и сроки хранения хлеба. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1	
	Тематика практического занятия 1. Контрольная работа №1	1 1	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	
	2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	
	Консультации	1	
	1. Хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение хлебобулочных изделий.		
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка слайд – презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	1	
Тема 2.3. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Молоко коровье, сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьева и сливок. Условия и сроки хранения молока коровьева и сливок Кулинарное назначение молока коровьева и сливок.	1	
	2. Сухое молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сухого и сгущенного молока и сливок. Условия и сроки хранения сухого и сгущенного молока и сливок Кулинарное назначение сухого и сгущенного молока и сливок.	1	
	3. Кисло – молочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисло – молочных продуктов. Условия и сроки хранения кисло – молочных продуктов. Кулинарное назначение кисло – молочных продуктов.	1	

	4. Сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сыров. Условия и сроки хранения сыров. Кулинарное назначение сыров.	1	
	Тематика лабораторных работ	2	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Оценка качества молока, сливок по стандарту.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	2. Оценка качества сыров по стандарту	1	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Тема 2.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Основные семейства промысловых рыб. Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. Кулинарное назначение рыбы.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Вяленая, сушеная, копченая рыба и балычные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вяленой, сушеной, копченой рыбы и балычными изделиями. Условия и сроки хранения рыбы. Кулинарное назначение рыбы.	1	
	3. Рыбные консервы, пресервы, икра и нерыбные пищевые продукты моря. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных консервов, пресервов, икры и нерыбных пищевых продуктов. Условия и сроки хранения рыбы. Кулинарное назначение рыбы.	1	
	Тематика лабораторных работ	3	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	2. Оценка качества рыбных живой, охлажденной и замороженной рыбы по органолептическим показателям.	1	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	3. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	Консультации	1	
1. Нерыбные пищевые продукты моря. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству нерыбных пищевых продуктов. Условия и сроки хранения нерыбных пищевых продуктов. Кулинарное назначение нерыбных пищевых продуктов.	1		

	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка слайд – презентации по теме: «Польза рыбы в питании человека»	1	
Тема 2.5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	9	<i>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</i>
	1.Классификация мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Требования к качеству мяса. Условия и сроки хранения мяса. кулинарное назначение мяса.	1	
	2. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных полуфабрикатов и субпродуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов и субпродуктов.	1	
	3. Мясо птицы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса птицы, кулинарное назначение мяса птицы.	1	
	4. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных консервов, кулинарное назначение мясных консервов	1	
	Тематика лабораторных работ	3	<i>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</i>
	1. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов	1	
	2. Органолептическая оценка качества мяса	1	
	3. Органолептическая оценка качества мясных консервов	1	
	Консультации	1	
	1. Колбасные изделия и мясокопчености. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству колбас и мясокопченостей, кулинарное назначение колбас и мясокопченостей	1	
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка слайд – презентации по теме: «Польза мяса в питании человека»	1	
Тема 2.6. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	<i>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</i>
	1.Яйца и яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения яиц и яичных продуктов, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов	1	

	2. Растительное масло. Масло коровье. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарный жир. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения масла коровье, животных топленых жиров, маргарина, кулинарного жира и их кулинарное назначение.	1	<i>ПК 5.1-5.5</i>
	Тематика лабораторных работ	3	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	
	3. Определение условий и сроков хранения жиров	1	
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»	1	
Тема 2.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	5	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия: повидло, джем, варенье, цукаты, какао – порошок. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству повидла, джема, варенья, цукат, какао – порошка. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Чай. Кофе. Приправы. Пряности. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству чая, кофе, пряностей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	
	Тематика лабораторных работ	2	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ознакомление с ассортиментом чая и оценка качества по стандарту	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	2. Ознакомление с ассортиментом пряностей оценка качества по стандарту	1	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Консультации	1	
	1. Хлебопекарские дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители.	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	60/5	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»,

наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП

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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

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/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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. № 27 http://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/

1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. 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.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кс, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<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 продуктов</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

