

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

Казань

2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

 О.Р. Скальская

« 05 » 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общепрофессиональной учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик: Липанина Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ «Международный колледж сервиса» 

Рассмотрена на заседании методической группы
общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от « 05 » 09. 2022 г.

Руководитель группы  Камилова Г.Т.

Содержание

Наименование разделов	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	18
3. Условия реализации учебной дисциплины	25
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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, кролик.

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 приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 17
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм.	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 24

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает достижение следующих результатов:

<i>Код ОК, ПК ЛР</i>	<i>Дескрипторы сформированности (действия)</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 3 ЛР 9 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 24	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	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	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

	<p>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</p>	<p>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)</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников,</p>	<p>Определять задачи поиска информации; Определять необходимые источники информации;</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации;</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 3 ЛР 9 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 24</p>	<p>необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология; Возможные траектории профессионального развития и</p>

	<p>Применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива; Психология личности;</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста;</p> <p>Правила оформления документов</p>

социального и культурного контекста	государственном языке; Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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,	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении	Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять	Правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельности; Основные ресурсы

ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 17	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	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

<p>ЛР 18 ЛР 24</p>		<p>профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</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 правилами регламентами,</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности</p>

<p>ЛР 7 ЛР 9 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 24</p>		<p>стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. 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>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, касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
--	--	--	--

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность – жизнедеятельности, ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности, а так же ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»:

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 36 часов, нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 29 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 17 часов;
- практических занятий – 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 7 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы (академических часов) всего:	36
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	29
Всего учебных занятий	
В том числе:	
- теоретического обучения	13
- практического обучения	16
Самостоятельная учебная работа	7
Итоговая аттестация 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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	ТСО, применяемые в обучении	Используемая литература	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			36				
Тема №1 Введение. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание		2				
	1.	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Качество продовольственных товаров		Интерактивная доска	Ответить на вопросы	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 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 7, 9, 17, 18, 24

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема 1.3 Основные группы продовольственных товаров	Содержание		11				
	1.	Флодоовощные товары. Свежие овощи, плоды, грибы. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Интерактивная доска	[2] стр.42 – 108	2	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 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 7, 9, 17,18, 24
	2.	Рыба и рыбные товары. Семейства промысловых рыб. Живая и охлажденная рыба. Соленая рыба. Икра. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Интерактивная доска	[2] стр.110 – 145		
	3.	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Интерактивная доска	[2] стр.152 – 175		
	4.	Молочные товары. Молоко и молочные продукты. Сыры. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Интерактивная доска	[2] стр.145 – 151		
5.	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры. Масло коровье. Растительные масла. Маргарин. Спред. Требование к качеству, условия и сроки	1	Интерактивная доска	[2] стр.231 – 252			

	хранения					
6.	Зерно и продукты его переработки. Классификация круп, муки, макаронных изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Интерактивная доска	[2] стр.231 – 252		
Тестовые задания по теме «Основные группы продовольственных товаров»						
Практические занятия		16				
1.	Практическая работа №1. Распознавание видов овощей и плодов и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы	2,3	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 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 7, 9, 17,18, 24
2.	Практическая работа №2. Распознавание видов рыбных продуктов и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		

	3.	Практическая работа №3. Распознавание видов колбасных изделий и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
	4.	Практическая работа №4. Распознавание видов молочных продуктов и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
	5.	Практическая работа №5. Распознавание видов крупы и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
	6.	Практическая работа №6. Распознавание видов макаронных изделий и	2	Интерактивная доска	Выполнить		

		определение их качества органолептическим методом.		доска	задания практической работы		
	7.	Практическая работа №7 Распознавание видов кондитерских изделий и определение их качества органолептическим методом	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
	8.	Практическая работа №8 Распознавание видов вкусовых товаров и определение их качества органолептическим методом. Зачет	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
Самостоятельная работа при изучении дисциплины			7				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы							
1. Переработанные овощи и плоды, овощные и плодово-ягодные консервы. Сушеные, быстрозамороженные, овощи и плоды. Требования			1	Электронный ресурс,	[2] стр.128	2,3	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 ПК 1.1-1.5

к качеству, условия и сроки хранения.		интернет источники	– 134		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, 9, 17,18, 24
2. Копченая рыба. Балычные изделия. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы, пресервы. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1	Электронный ресурс, интернет источники	[2] стр.163 – 170		
3. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Требование к качеству, условия и сроки хранения	1	Электронный ресурс, интернет источники	[2] стр.145 – 151		
4. Диетические и кисломолочные продукты. Сухие молочные продукты. Молочные консервы. Требование к качеству, условия и сроки хранения	1	Электронный ресурс, интернет источники	[2] стр.119 – 122		
5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Требование к качеству, условия и сроки хранения	1	Электронный ресурс, интернет источники	[2] стр.31 – 34		

6. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1	Электронный ресурс, интернет источники	[2] стр.25 – 26		
Всего :	36				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- витрины для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- весы электронные;

- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- ареометр для молока с термометром АТМ 1015-1040;
- электронный спиртометр/термометр ЭТС-223 С/С v2.0;
- мельница лабораторная ЛЗМ-1М;
- трихинеллоскоп СТЕЙК-V;
- измеритель влажности и температуры ADA ZHT 100 (6 in 1);
- экотестер «СОЭКС-2»;
- прибор Журавлева для определения пористости хлеба Элекс-9.
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Изд-Центр «Высшая школа» 2018. – 184с.
2. Дубцова Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М. Академия, 2019.
3. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. М. Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Иванова Т.И. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебное пособие для вузов. М. Академия. 2019.
2. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебное пособие для вузов. М. Академия. 2019.
3. Шепелев А.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебное пособие для вузов. Ростов. 2018.
4. Шепелев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие для вузов. Ростов. 2019.
5. Шепелев А.В. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров. Учебное пособие для вузов. Ростов. 2019.

Электронные ресурсы.

1. [www. pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-otreditelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными средствами связи, работать в поисковых системах сети Интернет; 	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах; - проведение анализа и определение этапов решения задачи, определение потребности в информации; - умение анализировать основных понятий автоматизированной обработки информации; - назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. 	<p>Оценка сообщений по темам: «Переработанные овощи и плоды, овощные и плодово-ягодные консервы»; «Копченая рыба. Балычные изделия. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы, пресервы»; «Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы»; «Диетические и кисломолочные продукты. Сухие молочные продукты. Молочные консервы»; «Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители»; «Крахмал. Сахар. Заменители сахара. Кондитерские изделия» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать найденную информацию в поисковых системах; 	<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>Оценка выполнения самостоятельной работы на тему: «Классификация пищевых добавок»</p>

<p>- использовать технологии сбора, преобразования данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p>-принимать решения при выполнении поставленных задач;</p> <p>- использовать в профессиональной</p>	<p>профессиональной</p> <p>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности;</p> <p>- применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-8.</p> <p>Оценка выполнения задания на тему: «Определение качества товаров органолептическим методом»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-8.</p>
--	--	---

<p>деятельности правила грамотного изложения материала;</p> <p>- работать с документацией (ГОСы, стандарты)</p> <p>- Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении;</p>	<p>руководством, клиентами. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных профессиональных задач.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка выполнения практических работ №1-8. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов Оценка выполнения практических работ №1-8 Текущий контроль в виде письменных/устных ответов Работа с учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач). Оценка выполнения задания на тему «Факторы влияющие на качество продовольственных товаров» Оценка выполнения практических работ №1-8. Текущий контроль в виде</p>
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. - Распознавать недоброкачественные продукты; - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. - осуществлять поиск необходимой информации; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности; - последовательно выполнять технологические операции; 	<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры</p> <p>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>письменных/ устных ответов</p> <p>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и анализ результатов по самостоятельной работе.</p> <p>Оценка выполненных заданий</p> <p>Оценка выполнения Практических работ №1-8.</p> <p>Оценка выполнения Практических работ №1-8.</p>
--	---	--

<p>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>- применять требования производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- расшифровывать маркировку товара на государственном и иностранном языке;</p> <p>- Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Знания:</p> <p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных</p>	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Личностные результаты реализации программы воспитания: 7, 9, 17,18, 24,</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 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. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p>	<p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения Практических работ №1-8. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов Оценка выполнения тестов и заданий по темам учебной программы. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка выполнения итогового проверочного теста.</p>
---	---	---

<p>товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов</p>	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой продукции. - контролировать соблюдение правил техники безопасности</p>	
---	---	--

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.