

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель Методического совета
Харченко И.В. И.В. Харченко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Еремина Анастасия Максимовна, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Лукиянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

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:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- *располагать продовольственные товары на хранения, соблюдая сроки хранения и товарное соседство.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- *способы укладки товаров на хранение;*
- *методы консервирования пищевых продуктов;*

- химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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 и 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>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).</p>	<p>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>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p>

выполнения задач профессиональной деятельности	<p>профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделять 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>поиска структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</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>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	<p>Понимать значимость своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения</p>

основе общечеловеческих ценностей.	ценностей.		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.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08. 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. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
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.	Правила построения простых, сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепоробительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию пред-

		<p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>метов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составление бизнес-плана.</p> <p>Презентация бизнес-идеи.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности.</p> <p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Кредитные банковские продукты</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>		<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. - Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. - Распознавать недоброкачественные продукты. - Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. - Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пи- 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. - Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. - Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными

		щевых продуктов при складировании, хранении.	факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особоскоропортящихся продуктов
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152
Самостоятельная работа	6
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	146
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия	9
практические занятия	34
контрольные работы	-
консультации	3
Итоговая аттестация в форме экзамена	4

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3		4
Тема 1.1. Введение в товароведение.	Содержание учебного материала	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	
	1 Цели, задачи, сущность дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов			
	2 Химические вещества и свойства пищевых продуктов. Органические и неорганические вещества в пищевых продуктах, их влияние на организм человека. Ценности пищевых продуктов			
	3 Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. Показатели безопасности. Методы определения качества пищевых продуктов. Понятие сертификата соответствия.			
	4 Стандартизация пищевых продуктов. Задачи стандартизации. Виды стандартов.			
	5 Режим хранения пищевых продуктов. Факторы, вызывающие изменения качества пищевых продуктов. Виды тары для хранения пищевых продуктов.			
	6 Методы консервирования пищевых продуктов. Физические, физико-химические, биохимические и химические методы консервирования.			
	Лабораторные занятия	3		
	1 Определить процессы, произошедшие в пищевых продуктах в процессе хранения по предоставленным образцам	2		
	2 По предоставленным образцам определить способ консервирования продукта	1		
	Практические занятия: не предусмотрены	-		
	Контрольные работы:	1		
Тема 1.2. Зерно и	Содержание учебного материала	7		

продукты его переработки	1	Крупы. Характеристика ассортимента круп. Требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования			2
	2	Мука. Характеристика ассортимента муки. Требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования			2
	3	Хлебобулочные изделия. Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования			2
	4	Макаронные изделия. Характеристика ассортимента макаронных изделий. Требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования			2
	Лабораторные занятия: «Определение качества клейковины муки»		2		
	Практические занятия: «Определение качества круп органолептическим методом»		3		
	Контрольные работы: не предусмотрены				
Тема 1.3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала				
	1	Свежие овощи. Классификация овощей, характеристика основных видов. Показатели качества. Условия хранения и транспортирования	9	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	2
	2	Свежие плоды. Классификация плодов, характеристика основных видов. Показатели качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования			2
	3	Продукты переработки плодов и овощей. Способы переработки, показатели качества, условия и сроки хранения продуктов переработки овощей и грибов.			2
	Лабораторные занятия: «Определение содержания вредных веществ в овощах при помощи нитрат-тестера и химических реактивов»		3		
	Практические занятия:		8		
	1	Органолептическая оценка качества свежих овощей	3		
	2	«Органолептическая оценка качества свежих плодов»;	2		
	3	«Органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей»	3		
	Контрольные работы:		1		
Тема 1.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала				
	1	Чай и чайные напитки.. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и транспортирования чая и чайных напитков	8		2

	2	Кофе и кофейные напитки. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и транспортирования кофе и кофейных напитков			2
	3	Пряности и приправы. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения пряностей и приправ			2
	4	Алкогольные и безалкогольные напитки. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и маркировка алкогольных и безалкогольных напитков			2
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		-		
	Практические занятия:		4		
	1	Органолептическая оценка качества кофе в зернах	2		
	2	Органолептическая оценка качества чая черного крупнолистового	2		
	Контрольные работы: не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся: составление тестовых заданий по теме «Вкусовые товары»		2		
Тема 2.5. Крахмал, сахар и кондитерские изделия	Содержание учебного материала				
	1	Сахар, крахмал, мед. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения сахара, крахмала и меда			2
	2	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения фруктово-ягодных кондитерских изделий	6		3
	3	Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий по виду выпеченного полуфабриката. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий		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	2
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		-		
	Практические занятия:		3		
	Органолептическая оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий		3		
	Контрольные работы:		1		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат «Сахаристые кондитерские изделия»		2		
	Тема 1.6. Молоко и молочные продукты				
Содержание учебного материала		11			
1	Молоко и сливки. Признаки классификации молока.			2	

		Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения молока и сливок.			
	2	Сухие молочные продукты и молочные консервы. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	3	Кисломолочные продукты. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения различных видов молочнокислых продуктов.			2
	4	Сыры. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения сыров			2
	5	Масло коровье. Характеристика ассортимента, показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения масла коровьего			
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		-		
	Практические занятия:		6		
	1	Изучение видов упаковок молока и молочнокислых продуктов с использованием плакатов и натуральных образцов	1		
	2	Органолептическая оценка качества сметаны	2		
	2	Органолептическая оценка качества сыров	3		
	Контрольные работы: не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Ассортимент сыров»		1		
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала				
	1	Растительные масла. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения растительных жиров	3	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	2
	2	Животные топленые и комбинированные жиры. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения животных, кулинарных жиров и маргарина.			2
	Лабораторные занятия: не предусмотрены		-		
	Практические занятия: «Органолептическая оценка качества растительного масла»		2		
	Контрольные работы: не предусмотрены		-		
Содержание учебного материала					
Тема 1.8. Яичные продукты	1	Яйца куриные. Виды и категории яиц. Показатели качества, упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения яиц. Продукты переработки яиц	1		2

	Лабораторные занятия: « Органолептическая оценка качества яиц методом овоскопирования»	1		
	Практические занятия: не предусмотрены	-		
	Контрольные работы: не предусмотрены	-		
Тема 1.9. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала	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	
	1 Мясо убойных животных. Признаки классификации, характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения			
	2 Мясные субпродукты. Классификация, пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.			
	3 Мясо сельскохозяйственной птицы. Виды, особенности химического состава, классификация, показатели качества, условия и сроки хранения.			
	4 Колбасные изделия и мясные копчености. Сырье, процессы производства, характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения.			
	5 Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, пороки, маркировка и хранение.			
	Лабораторные занятия: не предусмотрены			
	Практические занятия:	5		
	Органолептическая оценка качества мяса убойных животных	3		
	Органолептическая оценка качества мяса сельскохозяйственной птицы	2		
Контрольные работы: не предусмотрены				
тема 2.10. Рыбы и рыбные продукты	Содержание учебного материала	6	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	
	1 Основные семейства промысловых рыб. Отличительные особенности семейств, классификация и кулинарное использование семейств промысловых рыб			
	2 Живая, охлажденная и мороженая рыба. Характеристика ассортимента живой, охлажденной и замороженной рыбы, показатели качества, условия и сроки хранения.			
	3 Соленая и маринованная рыба. Способы посола рыбы. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения, упаковка рыбы соленой, маринованной.			
	4 Рыба вяленая, копченая, сушеная. Виды копчения, Характеристика ассортимента, показатели качества, условия и			

	сроки хранения.			
5	Икра рыб. Пищевая ценность, Характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения.			
6	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, признаки недоброкачества, условия и сроки хранения, маркировка.			
	Лабораторные занятия: не предусмотрены			
	Практические работы:	3		
	Органолептическая оценка качества мороженой и соленой рыбы	3		
	Контрольные работы: не предусмотрены	-		
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение «Особенности вяления, сушения и копчения рыбы малочисленными народами севера»	2		
	Экзамен	3		
Всего		100		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация общепрофессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОПД. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы продовольственных товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

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].
2. 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/
3. 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/

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Основные источники

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В.Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образ. : Учебное пособие для среднего проф. образ. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

Дополнительные источники

1. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2007.
- 2.

Интернет- ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю

профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>способы укладки товаров на хранение;</i> - <i>методы консервирования пищевых продуктов;</i> - <i>химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов.</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</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 в форме экзамена</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>располагать продовольственные товары на хранения, соблюдая сроки хранения и товарное соседство.</i> 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т. д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. 	<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>

		- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	---

