

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022г.
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Примерной программы ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
	У. 2	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа,
	У. 3	оценки и управления опасными факторами (ХАССП - «анализ опасностей и критические контрольные точки»);
	У. 4	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.
Знать		
	З. 1	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	З. 2	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	З. 3	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	З. 4	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
	З. 5	виды складских помещений и требования к ним;

		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
Практический опыт		
	П.1	определять качество сырья и готовой продукции;
	П.2	использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним от личительным признакам;
	П3	осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов
	П4	пользоваться нормативными документами
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
	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.
	ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК	
	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами продукции
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	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
	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
	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
	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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 72 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка - 20 часов

Всего занятий - 52 часа:

Теоретического обучения - 20 часов;

Практические занятия - 30 часов;

Консультации - 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	72
Самостоятельна учебная нагрузка	20
Всего занятий	52
Теоретического обучения	20
Практические занятия	30
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	 семестр	 семестр	
Объем образовательной нагрузки	26	46	-	-	72
Самостоятельна учебная нагрузка	6	14	-	-	20
Всего занятий					
Теоретического обучения	20	30	-	-	50
Практические занятия	12	18	-	-	30
Консультации		2	-	-	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося.	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
РАЗДЕЛ 1 Основные сведения о пищевых продуктах				12				
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	1,2	Содержание учебного материала Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. значение в питании человека. Суточная потребность содержание в продуктах питания. влияние на качество и сохраняемость продуктов Энергетическая ценность пищевых продуктов Вода, минеральные вещества. значение в питании человека. Суточная потребность содержание в продуктах питания. влияние на качество и сохраняемость продуктов Витамины водорастворимые, жирорастворимые.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	2	У1, У4 32,	ОК1, ОК2 ПК	3	+
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров. Качество и маркировка пищевых продуктов	3,4	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, У4 32, 34	ОК1, ОК2	3	
	5,6	Практическое занятие №1 Определение энергетической ценности продуктов питания.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, У4 32,	ОК1, ОК2	2	
	7,8	Самостоятельная работа обучающихся №1 Работа над учебным материалом; поиск информации и подготовка сообщений: «Качество сырья, как залог полноценного питания» «Правила оформления заказов на продукты питания от поставщиков и со склада предприятия»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	2	У1, У4 32, 34 35	ОК1, ОК2	2	
	9,10	Практическое занятие №2. Определение подлинности пищевых продуктов по штриховому коду и маркировочным данным	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, У4 32, 34	ОК1, ОК2	2	
	11,12	Самостоятельная работа обучающихся №2 Работа над учебным материалом; поиск информации и подготовка сообщений: Составление таблицы «Условия и	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный	2	У1, У4 32, 34	ОК1, ОК2	2	

		сроки хранения пищевых продуктов»	самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.					
РАЗДЕ2 Основы товароведения продовольственных товаров				60				
Тема 2.1 Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		Содержание учебного материала						
	13-14	Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный самостоятельная работа <u>Форма урока:</u> урок поиска новых знаний.	2	<i>У1, У2 З1,З3</i>	<i>ОК2, ОК4, ПК 1.2</i>	3	+
	15,16	Практическое занятие №3. Распознавание ассортимента свежих овощей. определение качества по стандарту, определение дефектов и болезней овощей	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	<i>У1, У2 З1,З3 П1ПЗ</i>	<i>ОК2, ОК4, ПК 1.2 ПК2.5</i>	2	
	17,18	Практическое занятие №4. Распознавание ассортимента плодоовощных консервов определение качества по стандарту Расшифровка маркировки	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	<i>У1, У2 З1,З3 П1ПЗ П4</i>	<i>ОК2, ОК4, ПК 1.2 ПК2.5</i>	2	
		Самостоятельная работа обучающихся №3		2	<i>У1, У2 З1,З3 П1ПЗ</i>	<i>ОК2, ОК4, ПК 1.2 ПК2.5</i>	2	
	19,29	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний					
Тема 2.2 Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов.		Содержание учебного материала						
	21.22	Химический состав, строение тела. Основные промысловые семейства рыб. Рыба живая, охлажденная, замороженная. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству в том числе рыбы местного вылова. Кулинарное назначение и использование. Условия и сроки хранения	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> словесный с элементами самостоятельной работы. <u>Форма урока:</u> учебное	2	<i>У1,У2 З1, З4</i>	<i>ОК1, ОК3 ПК1.2 ПК1.3 ПК2.8 ПК 3.5</i>	3	+

			сотрудничество.					
	23,24	Практическое занятие № 5 Распознавание видов рыбных семейств, определение качества по стандарту. Расчет калорийности рыбы.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, У2 З1, З4 П1, П2	ОК1, ОК3 ПК1.2 ПК1.3 ПК2.7	2	
	25,26	Практическое занятие №6 Распознавание ассортимента рыбных консервов Оценка качества по стандарту. Расшифровка маркировки.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, У2 З1, З4 П1, П2	ОК1, ОК3 ПК1.2 ПК1.3 ПК2.7 ПК3.5	2	
		Самостоятельная работа обучающихся №4		2	У1, У2 З1, З4 П1, П2 П4	ОК1, ОК3 ПК1.2 ПК1.3	2	
	27,28	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, поиск информации Подготовка сообщений докладов, по темам: «Польза рыбы в питании человека»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний					
		Содержание учебного материала						
Тема 2.3 Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов	29,30	Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.. Кулинарное назначение и использование. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1, У2 З1, З2, З3	ОК4 ОК5 ПК1.4	3	+
	31,32	Практическое занятие №7. Определение категории мяса по клейму. Определение отрубов мяса и кулинарное назначение отрубов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый..	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1, П2, П4	ОК4 ОК5 ПК1.4	2	
	33,34	Практическое занятие №8. Распознавание ассортимента колбасных изделий, определение качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки мясных консервов указанной на упаковке.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1, П2, П3	ОК4 ОК5 ПК1.4	2	
	35,36	Самостоятельная работа №5 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний.	2	У1, У2 З1, З2,	ОК4 ОК5	2	

		вопросы, поиск информации . Подготовка сообщений рефератов, докладов, по темам: «Польза мяса в питании человека»	<u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний		33 П1,П2, П3	ПК1.4		
Тема 2.4 Ассортимент и характеристика молочных товаров	37,38	Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. Маркировка молочных консервов.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1, У2 З1, З2, З3	ОК1, ОК2, ОК 11 ПК2.4 Пк2.6	2	+
	39,40	Практическое занятие № 9. Распознавание ассортимента молока и молочных консервов. определение качества по стандарту. Расшифровка маркировки. Расчет калорийности.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1,П2, П3	ОК1, ОК2, ОК 11 ПК2.4 Пк2.6	2	
				2				
	41,42	Практическое занятие № 10. Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества по стандарту. определение дефектов сыров.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1,П2, П4	ОК1, ОК2, ОК 11 ПК2.4 Пк2.6	2	
	43,44	<u>Самостоятельная работа №6</u> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, поиск информации о местных производителях молочных товаров. Подготовка сообщений рефератов, докладов, по темам: «Чудо – Молочная страна»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1,П2, П3	ОК1, ОК2, ОК 11 ПК2.4 Пк2.6	2	
Тема 2.5 Ассортимент и характеристика яичных продуктов и пищевых жиров.	45,46	Яйца свежие и яичепродукты. значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения Пищевые жиры, виды, ассортимент, характеристика, значение в питании	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1, У2 З1, З2, З3	ОК1ОК9 ПК 2.1 ПК2.6	2	+
	47,48	Практическое занятие № 11. Определение ассортимента яиц по видам, отличительным особенностям, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке категории, и свежести. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1,П2, П3	ОК1ОК9 ПК 2.1 ПК2.6	2	

	49,50	Самостоятельная работа №7 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщений рефератов, докладов, по темам: «Полезность и вред яичных продуктов в питании человека», «Вред и польза жиров в питании человека»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1, У2 З1, З2, З3 П1, П2, ПЗ	ОК1ОК9 ПК 2.1 ПК2.6	2	
Тема 2.6 Ассортимент и характеристика зерновых товаров	51,52	Виды зерновых культур, строение зерна. значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1,У3 З1, З2, З3	ОК1, ОК4 ПК5,2 ПК5,3	2	+
	53,54	Практическое занятие № 12. Распознавание круп по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям. Решение задач на определение калорийности.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	2	У1,У3 З1, З2, З3 П1,П2, ПЗ	ОК1, ОК4 ПК5,2 ПК5,3 П5,5	2	
	55,56	Самостоятельная работа №8 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка слайд презентации «Зерно и продукты его переработки»	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1,У3 З1, З2, З3 П1,П2, ПЗ	ОК1, ОК4 ПК5,2 ПК5,3 П5,5	2	
Тема 2.7 Ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров	57,58	Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1,У3 З1, З2, З3	ОК1, ОК4 ПК4,1, ПК4,2 ПК4,3	2	+
	59,60	Практическое занятие № 13. Распознавание ассортимента кондитерских изделий . Органолептическая оценка качества по стандарту. определение дефектов	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	2	У1,У3 З1, З2, З3 П1,П2, ПЗ	ОК1, ОК4 ПК4,1, ПК4,2 ПК4,3	2	
	61,62	Практическое занятие № 14. Распознавание ассортимента чая и кофе по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение качества по внешнему виду и настою.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	2	У1,У3 З1, З2, З3 П1,П2, П4	ОК1, ОК4 ПК4,1, ПК4,2 ПК4,3	2	
	63,64	Самостоятельная работа №9 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, поиск информации Подготовка сообщений	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u>	2	У1,У3 З1, З2, З3	ОК1, ОК4	2	

		докладов, по темам: "Значение пряностей и приправ в питании";	самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний					
	65,66	Практическое занятие №15. Распознавание ассортимента пряностей и приправ по видам и сортам, определение качества по внешним признакам.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	2	У1,У3 31, 32, 33 П1,П2, П3	ОК1, ОК4 ПК4,1, ПК4,2 ПК4,3	2	
	67,68	Самостоятельная работа №10 Работа над учебным материалом, Подготовка сообщений докладов, по темам: Дрожжи, разрыхлители, пищевые добавки.	<u>Тип урока:</u> урок усвоения новых знаний. <u>Метод урока:</u> самостоятельная работа. <u>Форма урока:</u> урок поиска знаний	2	У1,У3 31, 32, 33	ОК1, ОК4	2	
	69,70	Консультация		2	У1,У3 31, 32, 33	ОК1-ОК11 ПК1.1 – ПК 5-5	2	
	71,72	Дифференцированный зачет	Урок тестирование	2			2	
Всего				72				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

производственный стол;

весы электронные;

овоскоп;

прибор для определения наличия нитратов;

калориметр; линейки; ножи.

Технические средства обучения: компьютер;

средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, уляжи, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего. проф. образования по профессии из списка ТОП -50 - М.: Академия, 2018. – 199 с..

Дополнительные источники:

1. Скурихина . И.М., Тутельяна В.А. .Химический состав российских пищевых продуктов: справочник – М.: Де Липринт, 2012. – 236 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, 2012. – 816 с.
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2012 – 448 с.
4. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.:Академия, 2013
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати]

Интернет-ресурсы:

1. Пищевая промышленность - издательство <http://www.foodprom.ru/journalswww>
2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>
3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ и самостоятельных работ, выполнения тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;;	Оценка результатов выполнения самостоятельной и практической работы
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа,	оценка выполнения практической работы
оценки и управления опасными факторами (ХАССП - «анализ опасностей и критические контрольные точки»);	оценка выполнения практической и самостоятельной работы
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	оценка результатов аудиторная (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	защита отчетов по практическим - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
Знать:	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменный /устный опрос; -тестирование;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оценка результатов выполнения самостоятельных работ, докладов;
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
виды складских помещений и требования к ним;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ, тестирование
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	оценка результатов выполнения контрольной работы;