

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения
продовольственных товаров

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от « 1 » сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

С.И. Шарченко
« 1 » сентября 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Саватеева Наталья Федоровна - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Наталья Фёдоровна Саватеева - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. _ Фоменко Елена Ивановна-Директор ресторана «Сильвер»
ИП Фоменко Е.И.

**Рецензия на рабочую программу
учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения
продовольственных товаров**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: преподаватель Н.Ф.Саватеева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места..

Рабочая программа рассчитана на 50 часов аудиторных занятий и 10 часов самостоятельной работы. В рабочей программе отражены цель и планируемые результаты освоения дисциплины, в тематическом планировании представлен один раздел дисциплины, 20 часов лабораторных работ по всем темам раздела. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта в рамках промежуточной аттестации.

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензент _____

В.И.Потакова – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»



**Рецензия на рабочую программу
учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения
продовольственных товаров**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: преподаватель Н.Ф.Саватеева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

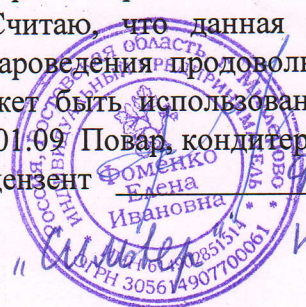
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров содержит все необходимые разделы: общую характеристику рабочей программы; структуру и содержание учебной дисциплины; условия ее реализации; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины Материально-техническое обеспечение дисциплины способствует проведению всех видов учебной работы. Указан кабинет с перечнем оборудования и технических средств обучения.

Рабочая программа состоит из одного раздела, содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение тем. Обязательная аудиторная учебная нагрузка предусмотрена в объёме 50 часов. В каждой теме после теоретических уроков проводятся лабораторные работы. В тематический план включена внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся в объёме 10 часов, предусматривающая выполнение домашних заданий, подготовку сообщений, заполнение таблиц, написание рефератов и др.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта.

Считаю, что данная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент



Фоменко Е.И. директор ресторана
и.п. Фоменко Е.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	<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	<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	<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	<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 в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

ОК 10	<p>Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные работы	20
практические занятия	-
самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Общие сведения о продовольственных товарах.	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Химический состав пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	3. Классификация продовольственных товаров.		
	4. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	5. Виды складских помещений и требования к ним. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.		
6. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.			

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов (принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.) Составление конспекта на тему «Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов»</p>	2	
<p>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	5	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
	<p>1.Ассортимент и характеристика, 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.</p>		
	<p>2.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>		
	<p><i>В том числе тематика лабораторных работ</i></p>	2	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
	<p><i>Лабораторная работа 1.</i> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p>	1	
	<p><i>Лабораторная работа 2.</i> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p>	1	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Заполнение таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав овощей».</p>	1	

Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе тематика лабораторных работ	3	
	Лабораторная работа 3. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 4. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 5. Оценка качества муки пшеничной по органолептическим показателям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав зерновых товаров».	1	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	В том числе тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 6. Оценка качества молока, сливок по стандарту.	1	
	Лабораторная работа 7. Оценка качества сыров по стандарту.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы для систематизации учебного материала	1	

	«Химический состав молочных продуктов».		
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2.		
	3. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	Лабораторная работа 9. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав рыбы и рыбных продуктов.»	1		
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		

	<i>В том числе тематика лабораторных работ</i>	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Органолептическая оценка качества мяса свинины, баранины	1	
	<i>Лабораторная работа 11.</i> Органолептическая оценка качества мяса говядины	1	
	<i>Лабораторная работа 12.</i> Органолептическая оценка качества мяса птицы	1	
	<i>Лабораторная работа 13.</i> Органолептическая оценка качества мясных консервов	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав мяса и мясных продуктов».	1	
<i>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<i>В том числе тематика лабораторных работ</i>	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Лабораторная работа 14.</i> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
	<i>Лабораторная работа 15.</i> Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав яичных продуктов и пищевых жиров»	1	

Тема 8. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	В том числе тематика лабораторных работ	5	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа 16. Оценка качества сахара по стандарту	1	
	Лабораторная работа 17. Оценка качества крахмала по стандарту	1	
	Лабораторная работа 18. Ознакомление с ассортиментом чая и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 19. Ознакомление с ассортиментом кофе и кофейных напитков и оценка качества по стандарту	1	
	Лабораторная работа 20. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы для систематизации учебного материала «Химический состав крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров» Составление конспекта на тему «Генетически модифицированные пищевые продукты»	2	
Дифференцированный зачёт	1		
Всего:	60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2018. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2019
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2019. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2018
7. – 208 с.
8. Товароведение продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под

ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при заполнении таблиц.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями. <p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1).Заполнения таблиц для систематизации учебного материала «Химический состав овощей», «Химический состав зерновых товаров», «Химический состав молочных продуктов», «Химический состав рыбы и рыбных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Химический состав яичных продуктов и пищевых жиров» «Химический состав крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров».</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы с карточками-заданиями <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, актуальность темы, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями.</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы: 1)ответов на контрольные вопросы при изучении закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов (принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.); 2)Составления конспекта на тему «Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов»</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, актуальность темы, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - работы с карточками-заданиями</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - работы с карточками-заданиями</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>полнота ответов, точность формулировок, актуальность темы, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - работы с карточками-заданиями</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>Умения:</p>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. Адекватность, оптимальность выбора способов органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; последовательностей действий при оценке условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). Точность оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; при оформлении учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Рациональность действий при осуществлении контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторной работе №1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9;10;11; 12; 13; 14; 15; 16;17; 18; 19; 20 - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p>
<p>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров проводится в форме дифференцированного зачёта</p>		