МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙОБЛАСТИ
«БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И СТРОИТЕЛЬСТВА» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.А. ПОЛОВИНКО»

Рассмотрена на заседании	«УТВЕРЖДАЮ»
Педагогического совета	Зам. директора по УПР
Протокол №_____	_____ А.В. Старостина
От «____» _____ 20__ г.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

по профессии СПО
43.01.09
«ПОВАР, КОНДИТЕР»

Согласована на заседании
методического объединения
«Повар, кондитер. Продавец – контролёр, кассир»
Протокол № _____
От «____» _____ 20___ г.
Председатель МО
_____ (Е.Н. Назарова)

Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по профессии **43.01.09** «Повар, кондитер» (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (№29200 от 30.07.2013);
- Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Профессия 43.01.09 Повар, кондитер, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2017 г
- Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: Е.Н. Назарова - преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

11. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Указать специальность (специальности) / профессию (профессии), укрупненную группу (группы) специальностей / профессий или направление (направления) подготовки в зависимости от широты использования примерной программы учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины может быть использована для получения общепрофессиональных знаний при подготовке обучающихся на профессии «Повар, кондитер» естественно – научного профиля, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

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, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

указать принадлежность учебной дисциплины к учебному циклу

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

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.

Изучение дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров способствует формированию у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций – ОК 01-ОК 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:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформирован-ности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы

контекстам.	сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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).	для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения Профессиональ-ныхзадач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

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

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвоватьв диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
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;	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

		осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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. ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

1.5. Вариативная часть - 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***116***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***78***
в том числе:	
лабораторные работы	*16*
практические занятия	-
контрольные работы	*5*
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***38***
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-

Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; составление схемы «Классификация продовольственных товаров»Составление таблицы «Товароведческая характеристика овощей» «Товароведческая характеристика плодов» Подготовка сообщений на темы: «Экзотические фрукты», «Батат и его использование», «Десертные овощи» (по выбору) Составление таблицы «Товароведческая характеристика зерновых товаров» Подготовка сообщений на темы: «Использование пищевых добавок в хлебобулочных товарах», «Пищевая ценность круп», «Хлеб всему голова» (по выбору) Составление таблицы «Товароведческая характеристика молочных товаров» Подготовка сообщений на темы: «Мечников-открытие болгарской палочки», «Французские сыры», «Рассольные сыры», (по выбору)Составление таблицы «Основные семейства промысловых рыб» Работа с конспектом - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка рефератов на темы : «Основные семейства промысловых рыб», «Рыбные консервы и пресервы» , «Русский осетр» (по выбору) Составление таблицы «Категории мяса по упитанности» сообщений на темы: «Мясные консервы», «Роль пищевых добавок в производстве пищевых колбасных изделий» (по выбору) изучение нормативных материалов; подготовка презентаций на тему: «Химические разрыхлители» «Желирующие вещества», «Пищевые красители», «Пищевые добавки» «Продукты ГМО- вред или польза»	*38*
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП 02.«Основытовароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Уровень освоения*	*Объем часов*
1	*2*		*3*
Введение	***Содержание учебного материала***		***2***
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. *Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.*	***1***	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1.*Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.*	***1,2***	***6***
	2.Энергетическая ценность пищевых продуктов	***1,2***	
***Тема 2.* Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***
	1. Классификация продовольственных товаров.	***1,2***	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	***1,2***	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление схемы «Классификация продовольственных товаров»		***2***
***Тема 3.* Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***9***
	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	***1,2***	

	2.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***1,2***	
	Контрольная работа №1«Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»		***1***

	Тематика лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа №1«Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту». **Лабораторная работа №2**«Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту».		***2*** ***2***
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Товароведческая характеристика овощей» «Товароведческая характеристика плодов» Работа с конспектом - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка сообщений на темы: «Экзотические фрукты», «Батат и его использование», «Десертные овощи» (по выбору)		**6**
Тема 4.**Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***7***
	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.	***1,2***	
	2.Условия и сроки хранения зерновых товаров	***1,2***	
	Контрольная работа №2«Товароведная характеристика зерновых товаров»		***1***
	Тематика лабораторных работ		***2***
	Лабораторная работа №3«Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарт»		***2***

	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Товароведческая характеристика зерновых товаров» Работа с конспектом - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка сообщений на темы: «Использование пищевых добавок в хлебобулочных товарах», «Пищевая ценность круп», «Хлеб всему голова» (по выбору)		**6**
***Тема 5.* Товароведная характеристика молочных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	***1,2***	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	***1,2***	
	Контрольная работа № 3 «Товароведная характеристика молочных товаров»		***1***
	Тематика лабораторных работ		***2***
	Лабораторная работа № 4.«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту».		***2***
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы«Товароведческая характеристика молочных товаров» Работа с конспектом - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка рефератов на темы: «Мечников-открытие болгарской палочки», «Французские сыры», «Рассольные сыры», (по выбору)		**6**

***Тема 6.*Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***7***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	***1,2***	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Контрольная работа №4 «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»		***1***
	Тематика лабораторных работ		***4***
	Лабораторная работа № 5 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям». **Лабораторная работа № 6«**Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке».		***2*** ***2***

	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц «Основные семейства промысловых рыб» Работа с конспектом - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем. Подготовка рефератов на темы : «Основные семейства промысловых рыб», «Рыбные консервы и пресервы» , «Русский осетр» (по выбору)		**6**
Тема 7. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***7***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	***1,2***	
	2.Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	***1,2***	
	Контрольная работа №7 «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		***1***
	Тематика лабораторных работ		***2***
	Лабораторная работа № 7«Органолептическая оценка качества мяса»		***2***
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Категории мяса в зависимости от упитанности» «Мясные консервы», «Роль пищевых добавок в производстве пищевых колбасных изделий», «Колбасные изделия», «Мясокопченности» (по выбору)		**4**
Тема 8. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	***1,2***	
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	***1,2***	
	3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	***1,2***	
	Тематика лабораторных работ		***2***
	Лабораторная работа №8 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов» **Лабораторная работа №9 «**Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»		***1*** ***1***

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		**4**
***Тема 9.* Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***5***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	***2,3***	
	2.Условия и сроки хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка презентаций на тему: «Химические разрыхлители», «Желирующие вещества», «Пищевые красители», «Пищевые добавки», «Продукты ГМО- вред или польза»		**4**
	Дифференцированный зачет		**2**
Всего:			***116***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие:

- 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 аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Основная

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил., 7-е исправ

Дополнительные источники

1.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. 2.Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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	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	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
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 документациюпо расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	***Промежуточная аттестация***: *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете*

Результаты обучения (сформированность ОК, ПК)	Основные показатели оценки результата	Форма контроля и методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- 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).	Составление конспекта любого текста, включающего основополагающий материал (метод наблюдения и письменной проверки). Разработка сложного (подробного) плана (метод письменной проверки) Опрос (устный и письменный) о сущности профессии (метод устной проверки) Практические работы, анализ заданий самостоятельной работы, Проектирование, работа над рефератом, докладом с последующей защитой, создание презентаций Самостоятельная работа с дополнительными источниками и ресурсами интернета при создании презентаций, написании докладов Наблюдения за участием в выполнении коллективных творческих заданий, результативность выполнения заданий в группах по одной теме, заданию. Наблюдения и оценивание участие в деловых играх Проверка и оценивание результатов внеаудиторная самостоятельная работа (над
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – Выстраивать траектории профессионального и	

	личностного развития	рефератом, докладом, презентацией, мини-проектом) Выполнение тестов по заданной теме. Самостоятельная работа с дополнительными источниками и ресурсами интернета при исследовательской работе; создание презентаций, написание докладов
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– Описывать значимость своей профессии – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– Соблюдать нормы экологической безопасности – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – Использовать современное программное обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке контента.	– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые	

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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	Составление конспекта любого текста, включающего основополагающий материал (метод наблюдения и письменной проверки). Разработка сложного (подробного) плана (метод письменной проверки) Опрос (устный и письменный) о сущности профессии (метод устной проверки) Практические работы, анализ заданий самостоятельной работы, Проектирование, работа над рефератом, докладом с последующей защитой, создание презентаций Самостоятельная работа с дополнительными источниками и ресурсами интернета при создании презентаций, написании докладов **Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части

	на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. – ХАССП (HACCP)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	проектов, учебных исследований.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.