**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

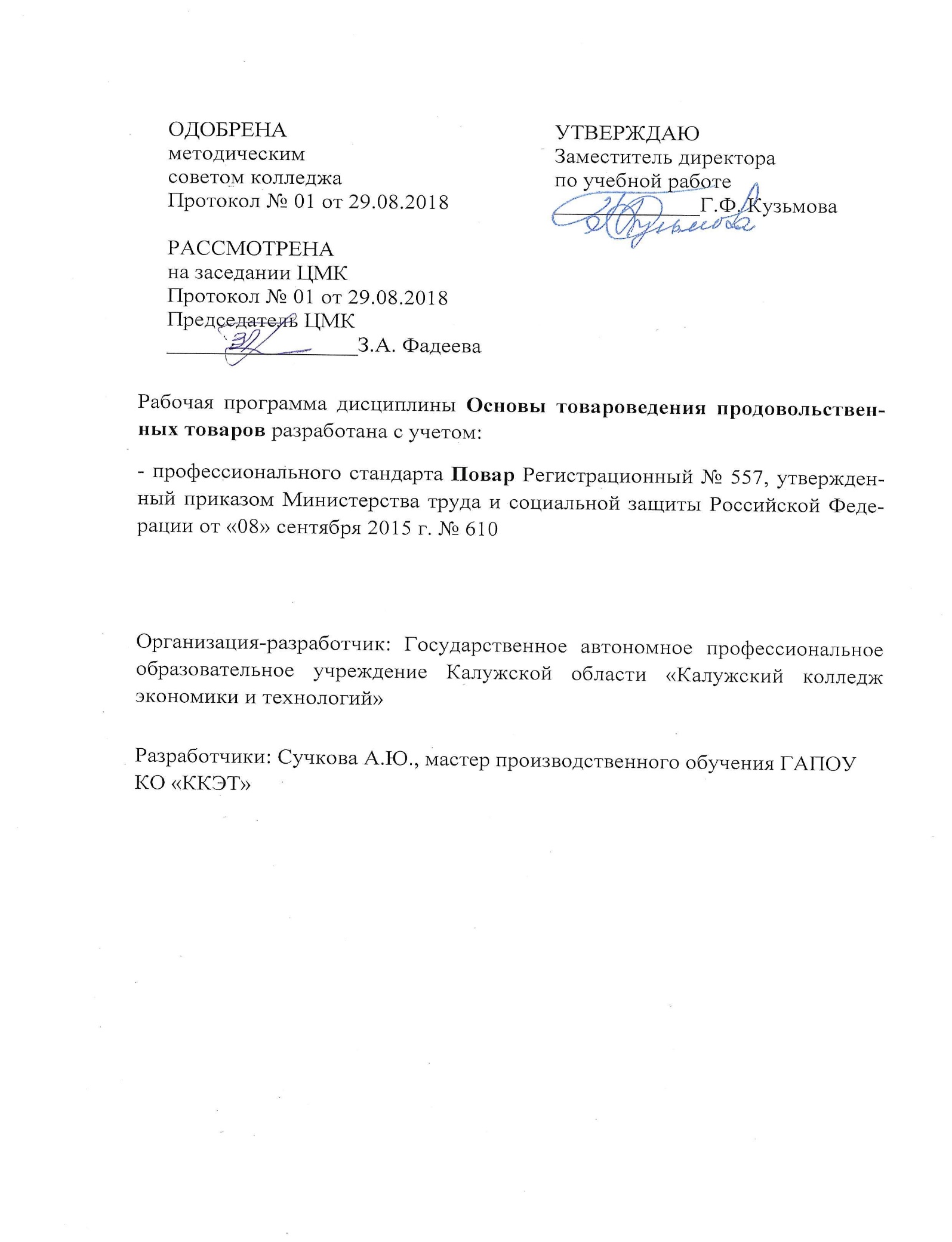
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

программы профессионального обучения

по профессии **Повар**

Калуга 2018

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с профессиональным стандартом **Повар,** регистрационный № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610

* 1. **Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессионального цикла и профессионального модуля, с дисциплиной Техническое оснащение и организация рабочего места,
  2. **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.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 | |
| **Объем программы** | **36** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 20 | |
| лабораторные занятия | 14 | |
| практические занятия | - | |
| **Промежуточная аттестация форме** *дифференцированного зачета* | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Тема 1.***  ***Химический состав пищевых продуктов*** | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | ***2*** |
| 1. Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| ***Тема 1.***  **Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| ***1.*** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 2.***  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| 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. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 3***  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 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. Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| ***1.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 4.***  **Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки храения молочных товаров |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 5***  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 6.***  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 1. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 7.***  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, улинарное назначение яичных продуктов |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Тема 8.***  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| 1. Условия и сроки хранения |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | *2* |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Всего:*** | | ***36*** |

**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).
  1. **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>

1. 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>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. 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/>
5. 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/>
6. 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/>

1. 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 нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

**Дополнительные источники**

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 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-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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 | *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;*  *-* ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| **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 | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-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* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете* |