

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Рассмотрена на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.
Председатель [подпись] Салимгараева Е.Н.

Утверждаю
Заместитель директора по НМР
[подпись] Н.Б. Щербакова
«17» 04 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программой (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, укрепленной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Разработчик: Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель ГАПОУ
«Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программы (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются общие 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются личностные результаты (ЛР):

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего: **120 часов**

— в том числе: практических занятий **54 часа;**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	120
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные и практические занятия	54
Практическая подготовка	54
самостоятельная работа обучающихся	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ВВЕДЕНИЕ. ОБЩАЯ ЧАСТЬ.				
Тема: 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9,10
	1	Общая характеристика учебной дисциплины, цели и задачи. Продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
		Классификация продовольственных товаров по биологической, торговой и учебной классификации.		
	2	Ассортимент продовольственных товаров.		
		Химический состав продовольственных товаров. Вещества химического состава, их характеристика.		
	3	Качество продовольственных товаров: потребительские свойства, показатели качества, контроль качества товарной партии, понятие проба, выборка.		
		Стандартизация и сертификация продовольственных товаров в Российской Федерации.		
	4	Маркировка продовольственных товаров.		
		Штриховое кодирование продовольственных товаров.		
	5	Основы хранения продовольственных товаров, условия и режим хранения.		
		Консервирование продовольственных товаров		
	Практические занятия		4	ОК 1-7, 9,10
	1	Упражнения по определению калорийности различных видов пищевых продуктов		
	2	Определение относительной влажности воздуха в помещениях при помощи психрометра. Ознакомление с различными видами стандартов и прейскурантов цен, их построение и содержание.		
	3	Экскурсия на торговое предприятие для ознакомления условий хранения продовольственных товаров, сертификатами на продукцию. Экскурсия в магазин «Шифа» для ознакомления с маркировкой и штриховым кодированием продовольственных товаров.		
РАЗДЕЛ 2 КЛАССИФИКАЦИЯ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ			102	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		6	

11

Зерномучные товары	1.	Зерновые культуры. Крупы. Основные виды и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность круп.		ОК 1-7,-9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5									
		Мука. Производство муки. Основные виды и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность муки. Упаковка, хранение и транспортирование муки.											
	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.			4								
		Булочные и сдобные изделия. Требования к качеству хлебобулочных изделий.											
	3.	Бараночные изделия. Ассортимент. Требования к качеству, хранение и срок реализации бараночных изделий.											
		Сухарные и прочие изделия пониженной влажности. Требования к качеству сухарей, соломки, хлебных.											
	4.	Макаронные изделия: типы, подтипы и виды. Дрожжи. Упаковка, хранение и транспортирование макаронных изделий и дрожжей палочек и хрустящих хлебцев.											
		Дефекты и правила хранения.											
	Практические занятия												
	1.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки. Общие и специфические показатели качества зерна и продуктов его переработки. Распознавание отдельных видов муки и макаронных изделий. Определение дефектов хлебобулочных изделий.											
2.		Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Распознавание пищевых концентратов и органолептическая оценка их качества по стандарту. Работа с прейскурантом											
3.	Органолептическая оценка бараночных изделий, сухарей, соломки, хлебных палочек и хрустящих хлебцев.												
Содержание учебного материала				6	ОК 1-7,-9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5								
1	Сахар. Виды и ассортимент сахара. Заменители сахара. Упаковка, маркировка и хранение сахара.												
	Крахмал. Крахмалопродукты. Требования к качеству, упаковка, хранение крахмала и саго.												
2	Мед. Виды меда. Упаковка, маркировка и хранение меда.												
Кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение кондитерских изделий													
3	Карамель. Производство карамели. Классификация и ассортимент. Требования к качеству карамели. Упаковка, маркировка, хранение карамели.												

12

		Мармелад. Ассортимент. Упаковка и хранение фруктово-ягодных кондитерских изделий			
	4	Шоколад и какао-порошок. Классификация шоколада. Требования к качеству шоколада и какао-порошка. Конфетные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение конфетных изделий			
	Практические занятия				
	1.	Изучение ассортимента сахара и меда. Органолептическая оценка их качества по стандарту	6		
	2.	Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту			
	3.	Распознавание ассортимента карамели, шоколадно-конфетных изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту			
	4.	Распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных и органолептическая оценка их качества по стандарту			
	5.	Распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, халвы и органолептическая оценка их качества по стандарту			
	6.	Распознавание ассортимента конфет, глазированных шоколадом. Органолептическая оценка их качества по стандарту			
Тема 2.3. Плодоовощные товары и грибы	Содержание учебного материала				
	1	Классификация плодов и овощей. Свежие овощи. Клубнеплоды и корнеплоды. Упаковка и хранение корнеплодов.	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1	
	2	Капустные и луковые овощи. Упаковка и хранение капустных и луковых овощей			
	3	Салатно-шпинатные овощи. Десертные и пряные овощи. Требования к качеству салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей. Упаковка и хранение.			
	4	Плодовые овощи: тыквенные, томатные овощи. Упаковка и хранение плодовых овощей			
	5	Семечковые плоды. Требование к качеству. Упаковка и хранение семечковых плодов			
	6	Косточковые плоды. Требование к качеству. Упаковка и хранение косточковых плодов			
	7	Субтропические и тропические плоды. Упаковка, транспортирование и хранение субтропических и тропических плодов			
	8	Ягоды. Классификация по строению плода. Переработанные овощи и плоды. Консервы овощные и плодово-ягодные. Упаковка, транспортирование и хранение ягод, переработанных овощей и плодов, консервов овощных и плодово-ягодных			

	9	Грибы. Сушеные овощи и плоды. Быстрозамороженные овощи и плоды. Требование к качеству. Упаковка грибов, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов.	6	
	Практические занятия			
	1	Распознавание видов свежих овощей и их помологических сортов, определение качества по стандарту.		
	2	Распознавание видов свежих овощей и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	3	Распознавание видов свежих плодов и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	4	Распознавание видов свежих плодов и их помологических сортов, определение качества по стандарту		
	5	Распознавание субтропических и тропических плодов, определение качества по стандарту		
	6	Изучение ассортимента ягод, переработанных овощей, плодов и грибов, распознавание способов их переработки и определение качества органолептическим методом в соответствии с требованиями ГОСТов		
	7	Изучение ассортимента плодоовощных товаров и определение качества органолептическим методом в соответствии с требованиями ГОСТов		
	Тема 2.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		
1		Чай и чайные напитки. Требования к упаковке и качеству чая. Особенности маркировки. Транспортирование и хранения чая и чайных напитков.		
2		Кофе и кофейные напитки. Требования к упаковке и качеству кофе. Хранение.		
3		Пряности. Классификация групп. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование, хранение		
4		Приправы и соусы. Поваренная соль и пищевые кислоты. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование, хранение приправ, соусов, соли и пищевых кислот		
5		Алкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Требования к качеству алкогольных и безалкогольных напитков. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и правила реализации напитков	6	
Практические занятия				
1		Изучение ассортимента чая и чайных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту.		
2		Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту.		

14

	3	Изучение пряностей и приправ. Органолептическая оценка их качества по стандарту.		
	4	Изучение ассортимента соусов, поваренной соли и пищевых кислот. Органолептическая оценка их качества по стандарту.		
	5	Изучение ассортимента алкогольных напитков. Органолептическая оценка их качества по стандарту, проверка акцизных марок и сертификатов.Изучение ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков и органолептическая оценка их качества.		
	6	Изучение ассортимента виноградных, натуральных, специальных сухих, крепких, ароматизированных, игристых, газированных вин.Ознакомление с сертификатами на продукцию.		
Тема 2.5. Молочные товары	Содержание учебного материала		6	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	1	Молоко и молочный напиток. Сливки. Молочные десерты. Требования к упаковке и качеству молока, сливок, молочных десертов.		
	2	Кисломолочные продукты и напитки. Сметана. Требования к упаковке и качеству кисломолочных продуктов и напитков, сметаны.		
	3	Творог и творожные изделия. Мороженое. Требования к упаковке и качеству творога, творожных изделий, мороженого		
	4	Молочные консервы. Сгущенные молочные консервы. Требования к упаковке и качеству молочных консервов. Маркировка металлических банок со сгущенными молочными консервами		
	5	Сыры. Классификация сыров. Технология производства полутвердых сыров. Особенности маркировки полутвердых сыров. Мягкие сыры. Рассольные сыры.		
	6	Масло коровье. Сливочное и топленое масло. Показатели качества коровьего масла. Упаковка и хранение масла коровьего. Требования к качеству сыров. Упаковка и хранение сыров.		
	Практические занятия		8	
	1	Распознавание отдельных видов молока, сливок, молочных десертов и органолептическая оценка их качества		
	2	Распознавание отдельных видов кисломолочных продуктов и напитков, сметаны и органолептическая оценка их качества		
	3	Распознавание отдельных видов творога и творожных изделий, мороженого и органолептическая оценка их качества		
	4	Распознавание отдельных видов молочных консервов и органолептическая оценка их качества по стандарту		
		5	Распознавание отдельных видов сыров и органолептическая оценка их качества по	

15

		стандарту. Изучение правил маркировки сыров		
	6	Распознавание отдельных видов масла коровьего, йогуртов и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	7	Распознавание отдельных видов сыров: сыра «Рокфор», «Дор-Блю», «Сэнт-Агюр», «Бри» «Камамбер», «Зеленый», «Голубой», «Эдам», «Маасдам». «Чеддер», «Гауда» Моцарелла», «Домиати», «Фета», «Сулугуни», «Слоистый» и органолептическая оценка их качества по стандарту.		
Тема 2.6. Мясные товары		Содержание учебного материала		
	1.	Мясо. Классификация мяса. Разделка туш для розничной торговли.		
	2.	Клеймение туш и показатели упитанности. Качество и хранение мяса.		
	3.	Субпродукты. Требования к качеству и хранение субпродуктов.		
	4.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация мяса птицы.		
	5.	Требования к качеству тушек, дефекты тушек. Упаковка, маркировка и хранение домашней птицы и пернатой дичи.		
	6.	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Классификация. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка хранение.		
	7.	Колбасные изделия. Классификация групп. Вареные колбасы. Требования к качеству колбасных изделий. Упаковка, маркировка и хранение колбас		
	8.	Полукопченые, сырокопченые, варено-копченые колбасы Требования к качеству колбасных изделий. Упаковка, маркировка, хранение колбас.		
	9.	Продукты из мяса. Классификация и ассортимент.		
	10.	Требования к качеству мясокопченостей. Упаковка, маркировка, хранение мясокопченостей		
		Практические занятия		
	1	Определение категории упитанности туш. Полутуш и четвертин различных видов убойных животных по клеймам и основным показателям (степени развития мышечной ткани и выступления костей скелета подкожных жировых отложений)		
	2	Распознавание отдельных видов мясных полуфабрикатов, мясных субпродуктов, мяса птицы и пернатой дичи и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	3	Распознавание ассортимента вареных колбасных изделий и органолептическая оценка их качества по стандарту		
	4	Распознавание ассортимента полукопченых и копченых колбас и органолептическая оценка качества по стандарту		
	5	Распознавание ассортимента мясокопченостей, мясной желатиновой продукции и		
			8	ОК 1-7, 9,10
			8	

		органолептическая оценка качества по стандарту		
		6 Изучение маркировки на металлических банок мясных консервов		
		7 Распознавание ассортимента мясных товаров и органолептическая оценка качества мясных товаров по стандарту		
Тема 2.7. Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	1.	Виды разделки рыб. Живая рыба. Требования к качеству живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, транспортирование, хранение.		
	2.	Рыбное филе. Солёные гастрономические товары.		
	3.	Сельди солёные. Требования к качеству рыбного филе и солёных гастрономических товаров. Упаковка, транспортирование, хранение.		
	4.	Вяленая и копченая рыба. Требования к качеству вяленой и копченой рыбы. Упаковка, транспортирование, хранение вяленой и копченой рыбы		
	5.	Балычные изделия. Требования к качеству балычных изделий. Упаковка, транспортирование и хранение балычных изделий.		
	6.	Икра рыб. Виды икры. Требования к качеству икры.		
	7.	Маркировка банок с икрой. Упаковка, транспортирование, хранение банок с икрой		
	8.	Нерыбное водное сырьё. Характеристика нерыбных объектов.		
	9.	Транспортирование, правила хранения, реализация нерыбных объектов		
	10.	Рыбные консервы и пресервы. Маркировка рыбных консервов. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Упаковка, условия и сроки хранения		
	Практические занятия		6	
	1	Определение вида и сорта живой, охлажденной, мороженой, солёной рыбы и органолептическая оценка качества по стандарту		
	2	Распознавание видов вяленой, копченой рыбы и органолептическая оценка качества по стандарту		
	3	Распознавание балычных изделий и органолептическая оценка качества по стандарту		
	4	Изучение ассортимента рыбных кулинарных изделий и нерыбного водного сырья		
	5	Изучение ассортимента рыбных консервов. Определение качества консервов по внешнему виду банок		
	6	Расшифровка литографических знаков на жестяно-баночных консервах		
Тема 2.8. Жировые и яичные товары	Содержание учебного материала		5	ОК 1-7, 9,10
	1	Растительные масла. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение растительных масел		

	2	Маргарин. Ассортимент и виды. Показатели качества. Спред. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения маргарина и спреда		
	3	Майонез и майонезные соусы. Требования к упаковке и качеству майонеза и майонезного соуса. Расфасовка, хранение майонеза и соусов		
	4	Яйца и яичные продукты. Классификация. Определение качества яиц. Упаковка, транспортирование и хранение яиц и яичных продуктов		
	5	Яйца и яичные продукты. Классификация. Определение качества яиц. Упаковка, транспортирование и хранение яиц и яичных продуктов		
	6	Пищевые жиры. Животные топленые и кулинарные жиры. Требования. Пищевые концентраты. Соевые продукты. Требования к упаковке и качеству.		
	7	Расфасовка, транспортирование и хранение пищевых концентратов и соевых продуктов к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение жиров		
	Практические занятия			
1	Изучение ассортимента растительных масел. Органолептическая оценка их качества по стандарту			
2	Распознавание ассортимента маргарина, кулинарных жиров и органолептическая оценка их качества по стандарту			
3	Определение вида и категории яиц по стандарту			
4	Распознавание отдельных видов пищевых концентратов и органолептическая оценка их качества по стандарту			
5	Изучение ассортимента майонеза и майонезных соусов. Органолептическая оценка их качества по стандарту			
	6	Изучение и распознавание соевых продуктов. Органолептическая оценка их качества по стандарту	1	
Контрольная работа			6	
Самостоятельная работа				
1.Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов;			120	
2.Составить таблицу «Химический состав продовольственных товаров»;				
3.Составить таблицу «Методы товароведения»				
4.Оформить таблицу «Физические свойства товаров»				
5.Создать презентацию: «Факторы, сохраняющие качество и количество товаров на торговом предприятии»				
6. Подготовить рефераты по темам: «Колбасы высшего сорта», «Мясные копчености», «мясные консервы из колбасных и ветчинных изделий», «Колбасные хлебы», «Фаршированные колбасы», «Сырокопченые колбасы»				
Дифференцированный зачет				
ВСЕГО				

18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», 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 обучения

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. 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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. 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/

14. 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/

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 596 с.

19. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. спец. проф. Образования / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

20. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. – 400 с.

21. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 544 с.

22. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 8-ое изд., исправ. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

23. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Коник – М.: Альфа-Инфра, 2020. – 416 с.

24. Муравина И. В. Основы товароведения: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.В. Муравина. 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 224 с.

25. Снегирева И.А. Практикум по товароведению и стандартизации. Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.: Академия, 2021.

26. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.: ИКУ МарТ1, 2021

27. Чеговадзе Ш.К. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Учебник для начального профессионального образования – М.: Экономика, 2020.

Дополнительная учебная литература

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.: Феникс, 2020.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2021. – 320 с.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2022. – 272 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa
[Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Оценка результатов практической работы, экзамена
определять качество сырья и готовой продукции;	Не менее 75% правильных ответов.	Оценка результатов практической работы, экзамена
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	Оценка результатов практической работы, экзамена
пользоваться нормативной документацией	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов практической работы, экзамена
Знания:		
вопросы рационального питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
нормативную документацию;	точность расчетов, соответствие требованиям	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;		Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Точность оценки, самооценки выполнения	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;		Оценка контрольной работы, контрольного тестирования,

использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	экзамена
		Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
		Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
		Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена

4.1. Контроль и оценка результатов освоения вида профессиональной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение алгоритма обработки мяса, рыбы, домашней птицы; - определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы; - соблюдение правил организации рабочего места для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.	защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- соблюдение технологии приготовления сложных и горячих супов; сложных блюд из овощей, грибов и сыра; сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - демонстрация проведения бракеража готовых супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы; - эстетическое оформление и отпуск супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы. - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении супов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы; - выполнение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов в процессе приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
--	--	--

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	- соблюдение алгоритма приготовления - бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении - бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; сложных холодных соусов; - демонстрация приготовления - бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы; сложных холодных соусов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - демонстрация приготовления сложных холодных и горячих десертов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение алгоритма приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении; - определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы; - соблюдение правил организации рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба; мучных и мелкоштучных кондитерских изделий; отделочных полуфабрикатов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Организовывать работу трудового коллектива; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
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 деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Личностные результаты		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей	понимание значимости приоритетной ценности личности человека;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для

своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личноcтно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	— адекватность соблюдение и пропаганды правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; адекватность предупреждения либо преодоления зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

Директор ЛК: _____

Р.Р. Минязев



Рецензия

на рабочую программу

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

выполненная преподавателем спецдисциплин Казанцевой Альбины Ивановной

Рабочая программа ОП (УД) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (ВПД)

В результате изучения программного материала студенты овладеют видом профессиональной деятельности: ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС в том числе профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Оценка структуры рабочей программы ОП (характеристика разделов):

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

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы ОП: область применения программы, место профессионального модуля применения в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля, рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы ОП 10.

Язык и стиль изложения, терминология: в структуре и содержании рабочей программы отражается максимальная нагрузка, обязательная аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа, количество часов на освоение рабочей программы производственной практики В рабочей программе отдельно выделяется условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Соответствие содержания рабочей программы ОП современному уровню развития науки, техники и производства: Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, при наличии основного общего образования, опыт работы не требуется.

Рабочая программа по профессиональному модулю. ОП. 10 Товароведение продовольственных товаров может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности (специальностям) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (ВПД)

Рецензент - Степанова И.В. заместитель директора по УР ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Дата



Рецензия

на рабочую программу ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
выполненная преподавателем спецдисциплин Казанцевой Альбины
Ивановной

Рабочая программа ОП (УД) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (ВПД)

В результате изучения программного материала студенты овладеют видом профессиональной деятельности: ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС в том числе профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Оценка структуры рабочей программы ОП (характеристика разделов):

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

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы ОП: область применения программы, место профессионального модуля применения в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля, рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы ОП 10.

Язык и стиль изложения, терминология: в структуре и содержании рабочей программы отражается максимальная нагрузка, обязательная аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа, количество часов на освоение рабочей программы производственной практики В рабочей программе отдельно выделяется условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Соответствие содержания рабочей программы ОП современному уровню развития науки, техники и производства: Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, при наличии основного общего образования, опыт работы не требуется.

Рабочая программа по профессиональному модулю. ОП. 10 Товароведение продовольственных товаров может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности (специальностям) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (ВПД)

Рецензент – Фархутдинова Р.М.- генеральный директор ООО «Алмаз»

(подпись)

Дата

