Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

профессия

 среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, на основании примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер | УТВЕРЖДЕНАПриказом № 353 от « 30 » августа 2022г.М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 12 от « 20 » \_\_ июня 2022 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Н. Барская/

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчики:Михайлова Ольга Николаевна, преподаватель " " 2022 г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  | 15 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 196 |
| ***Самостоятельная работа*** | 14 |
| **Объем учебной дисциплины**  | 174 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 144 |
| лабораторные занятия | 26 |
| практические занятия | 4 |
| **Консультация** | **2** |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** экзамена | **6** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** |  **4** |
| **Тема 1.**  **Введение. Состояние и перспектива развития продовольствен****ного рынка.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 17,9,10****ПК 1.1-1.5****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Состояние и перспективы развития продовольственного рынка. Цели и задачи учебной дисциплины . Этапы развития товароведения. |
| **Тема 2.**  **Ассортимент товаров.** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Основные понятия об ассортименте товаров. Показатели ассортимента. Ассортиментная характеристика товара. Нормативные документы регламентирующие ассортимент продовольственных товаров и продукции общественного питания. |
| **Тема 3.** **Пищевая ценность продовольствен-****ных товаров.** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.**Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров. Понятие о свойствах продуктов и их сохраняемости. Энергетическая ценность пищевых продуктов. |
|  **Тематика практических занятий** |  |  |
| **Практическое занятие№1.**Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья. | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **Тема 4.** **Химический состав пищевых продуктов.** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав пищевых веществ. Значение в питании. |
| **2.** Пищевые вещества: углеводы, жиры, белки. Состав пищевых веществ. Значение в питании. |
| **3.** Пищевые вещества: витамины, ферменты и прочие вещества. Состав пищевых веществ. Значение в питании. Состав пищевых веществ. Значение в питании. |
|  |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление таблицы «Химический состав пищевых продуктов»Оценка составления таблиц Решение задач на расчѐт энергетической ценности пищевых продуктов Составление схемы «Классификация продовольственных товаров»Оценка составления схемСоставление кроссворда на тему «Качество и безопасность продовольственных товаров» не менее 15 слов. Оценка составления кроссворда. | **2** |
| **Тема 5.** **Оценка качества продовольствен****ных товаров.** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Методы определения качества.2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование  |
| пищевых продуктов. |
| **Тема 6.** **Обеспечение качества и количества продовольствен****ных товаров.** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Процессы, происходящие при хранении. Факторы хранения пищевых продуктов.. |
| 2. Естественная убыль пищевых продуктов |
|  **Тематика практических занятий №2** |  |  |
| **1.** Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам. | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **Тема 7.** **Консервирование продовольствен****ного сырья.** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| 1.Физические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования. Биохимические и химические методы консервирования |
| **Тема 8.** **Классификация продовольствен-****ных товаров.** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Классификация продовольственных товаров по назначению и происхождению, технологии приготовления.Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| **Тема 9.** **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** |  **Содержание учебного материала** | **26** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов. Кулинарное назначение клубне- и корнерлодов. |
| **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству капустных и луковых овощей. Кулинарное назначение капустных и луковых овощей.  |
| 3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Кулинарное назначение салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству тыквенных и томатных овощей. Кулинарное назначение тыквенных и томатных овощей.  |
| 5.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству бобовых, зерновых и экзотических овощей. Кулинарное назначение бобовых, зерновых и экзотических плодов. |
| **6.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к семечковых и косточковых плодам. Кулинарное назначение семечковых и косточковых плодов. |
| **7.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к субтропическим и тропическим плодам. Кулинарное назначение субтропических и тропических плодов. |
| 8.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к экзотическим плодам и ягодам. Кулинарное назначение экзотических плодов и ягод. |
| **9.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к орехоплодным и свежим грибам. Кулинарное назначение орехоплодных и свежих грибов. |
| 10.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству квашенных(соленых) овощей и грибов. Кулинарное назначение квашеных (соленых), сушеных овощей и грибов. |
| **11.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей плодов.  |
| 12 .Кулинарное назначение овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей и плодов. |
| **13.** Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. |
|  |  **Тематика лабораторных работ** |  |  |
| **1.** Лабораторная работа №1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту». | **4** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **2.** Лабораторная работа №2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качеству по стандарту». |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление схемы «Классификация ассортимента овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Оценка составления схемПоиск сообщений в сети Internet на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Оценка подготовки письменного сообщения | **2** |
| **Тема 10.** **Товароведная характеристика зерновых товаров.** |  **Содержание учебного материала** | **12** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна. Виды зерновых культур. Строение зерна. Кулинарное назначение зерна. |
| **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы. Этапы производства крупы. Кулинарное назначение крупы. |
| **3.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Этапы производства муки. Кулинарное назначение муки. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий. Кулинарное назначение макаронных изделий. |
| **5.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Кулинарное назначение хлеба и хлебобулочных изделий. |
| 6. Условия и сроки хранения зерно-мучных товаров. |
|  **Тематика лабораторных работ** |  |  |
| Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту». | **8** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **2.** Лабораторная работа №4 ««Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту». |
| **3.** Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»  |
| **4.** Лабораторная работа №6 «Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту» |
|  **Самостоятельная работа обучающихся:** Составление схемы «Классификация ассортимента зерновых товаров» Оценка составления схемСоставление таблицы «Условия и сроки хранения зерновых товаров»Оценка составления таблиц | **2** |
| **2 семестр**  |
| **Тема 11.**  **Товароведная характеристика молочных товаров.** |  **Содержание учебного материала** | **10** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьего. Кулинарное назначение молока. |
|  | **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сливок, сухих сливок, сухого молока, сгущенного молока и сгущенных сливок.3. Кулинарное назначение сливок, сухих сливок, сухого молока, сгущенного молока и сгущенных сливок. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисломолочных продуктов и сыров.  |
| 5.Кулинарное назначение кисломолочных продуктов и сыров Условия и сроки хранения молочных товаров. |
|  **Тематика лабораторных работ** |  |  |
| **1.** Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту» | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление схемы «Классификация ассортимента молочных товаров»Оценка составления схемРабота с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию). Оценка работы с документацией | **2** |
| **Тема 12.**  **Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.** |  **Содержание учебного материала** | **14** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Кулинарное назначение рыбы. |
| **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству живой, охлажденной, мороженной, соленой рыбы.3. Кулинарное назначение живой, охлажденной, мороженной, соленой рыбы. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вяленой, сушеной, копченой рыбы. Кулинарное назначение вяленой, сушеной, копченой рыбы. |
| **5.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных консервов и пресервов, икры, рыбных морепродуктов6. Кулинарное назначение рыбных консервов м пресервов, икры, рыбных морепродуктов. |
| **7.** Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. |
|  **Тематика лабораторных работ** |  |  |
| **1.** Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям». | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление схемы «Классификация рыбных товаров»Оценка составления схемСоставление схемы строения рыбы (по выбору) Оценкасоставления схем | **1** |
| **Тема 13.** **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.** |  **Содержание учебного материала** | **12** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса убойных животных. Кулинарное назначение мяса. |
| **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Кулинарное назначение полуфабрикатов и субпродуктов. |
| **3.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса птицы и колбасным изделиям. Кулинарное назначение мясо птицы и колбасных изделий. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных консервов и мясокопченостей. 5.Кулинарное назначение мясных консервов и мясокопченостей.  |
| **6.** Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. |
|  **Тематика лабораторных работ** |  |  |
| **1.** Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса». | **2** | **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****ПК5.1-5.5** |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов»Оценка составления схемСоставление схемы разрубки мяса (говядины, свинины)Оценка составления схемПоиск информации в сети Internet на тему: «Клеймение мяса»Оценка поиска информации в сети | **1** |
| **3 семестр** |
| **Тема 14.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.** |  **Содержание учебного материала** | **12** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов.2 Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов. |
| **3.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству растительного и коровьего масла. 4.Кулинарное назначение растительного и коровьего масла. |
| **5.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству животного топленого и кулинарного жира. Кулинарное назначение животного топленого и кулинарного жира.. |
| **6.** Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов, пищевых жиров. |
|  **Тематика лабораторных занятий** |  |  |
|  1.«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов» | **4** | **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****ПК5.1-5.5** |
|  2.«Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту» |
|  **Самостоятельная работа обучающихся** Составление таблицы «Классификация по категориям яиц»Оценка составления таблицИзучение нормативно-технической документации ГОСТ 31654-2012Оценка работы с документацией | **1** |
| **Тема 15.** **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.** |  **Содержание учебного материала** | **24** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству конфет и карамельных изделиям. Кулинарное назначение конфет и карамельных изделий . |
| **2.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий.3. Кулинарное назначение фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. |
| **4.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству шоколада и какао-порошку. Кулинарное назначение шоколада и какао-порошка. |
| **5.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара и меда. Кулинарное назначение сахара и меда. |
| **6.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству чая и кофе. Кулинарное назначение чая и кофе. |
| **7.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пряностей и приправам. Кулинарное назначение пряностей и приправ. |
| **8.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству поваренной соли и пищевым кислотам. 9.Кулинарное назначение поваренной соли и пищевых кислот.  |
| **10.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству алкогольных и безалкогольных напитков.11 Кулинарное назначение алкогольных и безалкогольных напитков. |
| **12.** Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров. |
| **Тематика лабораторных занятий** |  |  |
|  1.«Ознакомление с ассортиментом кондитерских, мучных изделий и оценка качества по стандарту». | **4** | **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****ПК5.1-5.5** |
|  2.«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту». |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Составление таблицы «Классификация кондитерских и вкусовых товаров»Оценка составления таблицПодготовка сообщения на тему «Роль кондитерских и вкусовых товаров в общественном питании»Оценка подготовки письменного сообщения | **1** |
| **Тема 16.** **Ассортимент и характеристика****пищевых концентратов** | **1.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей и желирующих веществ.2 Кулинарное назначение хлебопекарных дрожжей химических разрыхлителей и желирующих веществ. | **10** | **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****ПК5.1-5.5** |
| **3.** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых красителей и добавок.4. Генетически модифицированные пищевые продукты.5. Кулинарное назначение пищевых красителей и добавок. Условия и сроки хранения пищевых концентратов. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Современные виды пищевых концентратов .Подготовка реферата. | **2** |
|  | **Консультации****Промежуточная аттестация** | **2****6** |  |
|  | **Всего** | **196** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточным дидактическим материалом и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

* + 1. **Основные источники**

1. "Володина М.В.Организация хранения и контроль, запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 192 с. - (Профессиональное образование)."

2. "Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 256 с. - (Профессиональное образование)."

* + 1. **Электронные издания:**
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>

***Дополнительные источники***

1.Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

2 Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (ред. от 19.07.2011).

3.Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. № 212-ФЗ, от 30.12.2001г. № 196-ФЗ, от 22.08.2004г. № 122-ФЗ, от 21.12.2009г. № 171-ФЗ, 18.07.2011 г.

4. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.2008г. №55, (ред. от 04.10.2012).

5.СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Осваиваемые знания:** |
| 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 | **Текущий контроль****при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета/ экзамена по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** |
| 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 требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценкиСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность 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**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене  |