**Аннотация к рабочей программе УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 1-7,9,10 | 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**
	1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 96 |
| ***Самостоятельная работа*** | **10** |
| **Объем образовательной программы**  | **86** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 53 |
| лабораторные занятия | 32 |
| практические занятия | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | **1** |

**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.*** **Химический состав пищевых продуктов** | 1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов. | ***3*** | ***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*** |
| 2.Состав пищевых веществ, значение в питании. |
| 3.Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| ***Лабораторная работа № 1*** | ***2*** |
| Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. |
| ***Тема 2.*****Качество пищевых продуктов**  | ***Содержание учебного материала***  | ***3*** | ***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.** Показатели качества. Методы определения качества продуктов.  |
| 2.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. |
| 3.Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов. |
| ***Лабораторная работа № 2*** | ***2*** |
| Определение качества сырья органолептическим методом. | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа студентов***1. Поиск и изучение нормативной документации: - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - СанПин 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; - 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01.  | ***1*** |
| ***Тема 3.*****Основы хранения и консервирования пищевых продуктов**. | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1.Хранение пищевых продуктов. |
| 2.Консервирование пищевых продуктов. |
| 3.Естественная убыль пищевых продуктов. | ***0,5*** |
| 4.Классификация пищевых продуктов |
| ***Самостоятельная работа студентов***1.Заполнение таблицы «Процессы, происходящие в продовольственных товарах во время хранения. Факторы, влияющие на качество товара при хранении». |
| ***Тема 4.*****Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 |
| 1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 |
| ***Лабораторная работа № 3*** | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Органолептическая оценка качества  плодоовощных товаров и оценка качества по стандарту. | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа студентов***Составление таблицы 1.«Клубнеплоды, корнеплоды». | ***0,5*** |  |
| ***Тема 5*****Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.
 |
| 1. Условия и сроки хранения зерновых товаров
 |  |
| ***Лабораторная работа № 4-5.*** | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.
2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий
 | ***2******2*** |
| ***Самостоятельная работа студентов***Составление схемы «Ассортимент макаронных изделий» | ***0,5*** |  |
| ***Тема 6.*****Товароведная характеристика молочных товаров** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки храения молочных товаров |
| ***Лабораторная работа № 6.***1. Органолептическая оценка качества  молочных товаров. | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| ***Тема 7*****Товароведная характеристика рыбы, рыбных 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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
 |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
 |
| ***Лабораторная работа № 7-8*** | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Органолептическая оценка качества  рыбных товаров.2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | ***2******2*** |
| ***Самостоятельная работа студентов***Сообщение по теме «Рыба осетровых пород» подбор материала | ***2*** |  |
| ***Тема 8.*****Товароведная характеристика мяса и мясных 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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
 |
| 1. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов
 |
| ***Лабораторная работа № 9.*** | ***2*** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса. | ***2*** |  |
| ***Тема 9.*****Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов
 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение
 |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров
 |
| ***Лабораторная работа № 10-11*** | ***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******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.2. Органолептическая оценка пищевых жиров. | ***2******2*** |
| ***Самостоятельная работа студентов***Заполнение таблицы «Классификация и ассортимент кулинарных жиров» | ***0,5*** |  |
| ***Тема 10.*****Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.
 |
| 1. Условия и сроки хранения
 |
| ***Лабораторная работа № 12-13*** | ***4*** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.
2. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров.
 | ***2******2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Подготовка слайд – презентации. «Все о кондитерских товарах» | ***2*** |  |
| ***Тема 11.*****Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.** | ***Содержание учебного материала***Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация | ***1******1*** | ***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*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Доклад на тему: «Что такое консерванты и загустители?» |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | ***96*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания**
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.
	* 1. **Электронные издания:**
5. 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>
6. 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>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. 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/>
10. 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/>
11. 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/>

**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 МДК 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 |