**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Товароведение продовольственных товаров**

по профессии **16675 Повар**

2020г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |  |
|  |  |  |  |  | стр. |
| 1. | ПАСПОРТ | РАБОЧЕЙ | ПРОГРАММЫ | УЧЕБНОЙ | 3 |
|  | ДИСЦИПЛИНЫ | |  |  |  |
| 2. | СТРУКТУРА | И | СОДЕРЖАНИЕ | УЧЕБНОЙ | 6 |
|  | ДИСЦИПЛИНЫ | |  |  |  |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | | | 10 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | | | | 14 |
|  | УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | |  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПо.05. Товароведение продовольственных товаров** является частью основной профессионального обучения по профессии **16675 Повар** 3 (третьего) разряда

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины должен **уметь**

соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции;

отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда;

аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки, кулинарные изделия готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

**знать**

нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий;

требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;

методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству;

пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции;

требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | | 20 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | | 14 |
| в том числе: | |  |
| теоретические занятия | | 8 |
| практические работы | | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  | |
| в том числе  Подготовка слайд-презентации по теме: «Причины и способы устранения потерь при хранении плодов и овощей»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Современное детское питание, его сбалансированность»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Энергетическое равновесие, разнообразное питание»  Выполнение слайд-презентации с выступлением защиты сообщения по теме: «Основы товароведения продовольственных товаров»  Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека» | 6 | |
| **Итоговая аттестация в форме** | **з**ачёта | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Уровень освоения** | | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2 3** | | | **4** | **5** |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | |
| 1.Введение. Методы оценки качества продовольственных товаров. Характеристика, значение и способы определения качества. | 2 | | 3 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для методов оценки качества продовольственных товаров.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие в хранение и транспортирование продовольственных товаров.  Пользоваться документацией профессиональной на государственном и иностранном языке по видам и основным причинам товарных потерь. Основные этапы товародвижения в порядке списания. |
| 2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров. Классификация. Условия хранения. Свойства и сроки хранения сырья |
| 3.Товарные потери. Виды. Причины товарных потерь. Порядок списания товародвижения их основные этапы  Тестирование по теме: «Основы товароведения продовольственных товаров» |
| **Лабораторная работа:**  Штриховое кодирование. Определение методики анализа подлинности товара, код. Изучение значения маркировки. Виды маркировки потребительских товаров | 3 | | 1 |
| **Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | |
| 1. Зерномучные товары. Классификация зерновых культур. Ассортимент, требование к качеству, транспортирование, упаковка и хранение.  Переработанные овощи и плоды. Виды, характеристика показателей сырья. Упаковка и хранение, сроки реализации Потери при хранении плодов и овощей. Значение убыли, её нормы. Факторы, влияющие на сохраняемость плодов и овощей | 2 | **5** | | Анализировать возможные действия по нормам потерь при хранении, в основных факторах, влияющих на сохраняемость плодов и овощей.  Систематизировать знания необходимые для характеристики вкусовых товаров, их требованию к качеству и хранению.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности по классификации кондитерских товаров, классификации, требование к качеству и срокам хранения.  Осуществлять поиск, анализ информации товароведной характеристики растительных масел, животных жиров.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие в классификации яиц, рыбных и мясных товарах, их пищевой характеристики, требованиям к качеству, срокам хранения и реализации.  Систематизировать знания необходимые для развития профессиональной деятельности в значениях рационального сбалансированного питания, энергетического равновесия и разнообразия детского питания.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно классификации пищевые концентратов. |
| 2. Вкусовые товары. Виды. Характеристика. Требование к качеству. Кулинарное использование. Упаковка и хранение. Кондитерские товары. Сахар. Какао порошок, шоколад. Классификация, кулинарное применение, требование к качеству, сроки хранения.  Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, ассортимент, характеристика кулинарного применения, требование к качеству, сроки хранения |
| 3. Товароведная характеристика растительных масел, жиров. Виды, значение, требование к качеству, упаковка и хранения, сроки реализации.  Молочные товары Виды. Характеристика. Требование к качеству. Кулинарное использование. Упаковка и хранение. Яйцо и продукты его переработки. Классификация, кулинарная характеристика, требование к качеству, сроки хранения. |
| 4 Рыбные и мясные товары. Виды, ассортимент, пищевая характеристика, требование к качеству. Сроки хранения и реализации. |
| 5. Пищевые концентраты. Классификация. Достоинства и недостатки концентратов, их кулинарное значения, требование к качеству, сроки условия хранени Тестирование«Товароведная характеристика продовольственных товаров»я |
| **Лабораторное занятие:**  Изучение ассортимента и оценка качества круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом  Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом.  Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом.  Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом.  Определение качества основного рыбного и мясного сырья органолептическим методом. | 3 | 5 | |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка слайд-презентации по теме: «Причины и способы устранения потерь при хранении плодов и овощей»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Современное детское питание, его сбалансированность»  Выполнение слайд-презентации по теме: «Энергетическое равновесие, разнообразное питание»  Выполнение слайд-презентации с выступлением защиты сообщения по теме: «Основы товароведения продовольственных товаров»  Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека» | 3 | 6 | |
| ***Всего:*** | | | **20** | |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

***Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:***

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

***Мастерские:***

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

учебный поварской и кондитерский цех.

*Оборудование учебного кабинета* и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

*Технические средства обучения:*

ПК;

экран;

проектор.

*Учебно-наглядные пособия:*

комплект информационных стендов.

***Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков***

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина длявакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка,лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

***Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха***

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф,плита электрическая,фритюрница, электроблинница,шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер,тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер,машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели,аппарат для темперирования шоколада,сифон, газовая горелка,овоскоп, нитраттестер,машина посудомоечная,стол производственный с моечной ванной,стол производственный с деревянным покрытием,стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи,моечные ванны, термометр инфрокрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам,миски из нержавеющей стали,гастроёмкости,наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды,наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы,венчики,миски,сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые),щипцы кулинарные универсальные,скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые,круглые разъемные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической иконической формы (металлические), формы для саваренов,формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками,резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем разделам дисциплины.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам колледжа, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе. При этом одновременный доступ к системе могут иметь не менее 25% студентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1.Н.С..Моисеенко Основы товароведения 2018г

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник ОИЦ «Академия» 2015(3-е изд. ст.)
2. Матюхина З.П.,Товароведение пищевых продуктов «Академия»2013-336с.

**Дополнительные источники:**

1. ШильманЛ.З.Технологические процессы предприятий питания«Академия»2014-192с.
2. Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности«Академия»2014-320с.
3. КачуринаТ.А.Метрология и стандартизация«Академия»2014-128с.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров (том 1) Никифорова Н.С. Академия, 2008,384с
5. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Новикова А.М., Голубкина Т.С.ПрофОбрИздат, 2002,-480с.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов «Академия»2000-272с.
7. МармузоваЛ.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности «Академия»2013-136с.
8. КачуринаТ.А.Метрология и стандартизация «Академия»2014-128с
9. Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности «Академия»2014-320с
10. Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами «ПрофОбрИздат»2002-480с.
11. Сырье и материалы кондитерского производства Герасимова И.В. «АгроПромИздат»1991-208с.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://tovaroved.clan.su/index/0-12>
2. <http://innnefedova.rusedu.net/>
3. <http://science.runetstar.net/>
4. <http://www.comodity.ru/>
5. <http://abc.vvsu.ru/Books/pr_tovarov_prod_tovar/page0001.asp>
6. <http://www.food24news.ru/warenkunde/index.php?srcomment=%F0%FB%E1%E0#.WK62VdKLS1s>
7. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов** *указываются номера ЛПР, которые проверяют умения* |
| **Умения**  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: самостоятельная работа, тестирование, карточки задания, лабораторно практическое занятие № 3,2 |
| применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: письменный опрос, самостоятельная работа, тестирование, моделирование производственных и бытовых ситуаций, выполнения рефератов, презентаций, лабораторно практическое занятие №1,3,4 |
| соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и шоколадной продукции; | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный  *Формы контроля*: устный и письменный фронтальный опрос, выполнения рефератов, презентаций, лабораторно практическое занятие № 4,5,6 |
| отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции; | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный. *Формы контроля*: устный и письменный опрос, карточки задания, выполнения рефератов, презентаций лабораторно практическое занятие №1,3,5,6 |
| соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда; | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: тестирование, фронтальный опрос, самостоятельная работа, лабораторно практическое занятие №1,2,3,4. |
| аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции | *Метод контроля:* индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: письменный опрос, карточки задания моделирование производственных и бытовых ситуаций решение лабораторно практического занятие №1,4 |
| эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки, кулинарные изделия готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный. *Формы контроля*: карточки задания, тестирование, выполнения рефератов, презентаций, экспертная оценка выполнения лабораторно практическое занятие №1,2,3,4,5,6 |
| **Знания:**  нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: письменный и устный фронтальный опрос, тестирование, систематическая проработка конспектов занятий, решение лабораторно практического занятие № 1 |
| требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный  *Формы контроля*: устный и письменный фронтальный опрос, самостоятельная работа сбор информации и выполнение исследовательской аналитической работы; перспективное домашнее задание (представление) по выполнению  самопрезентации, решение лабораторно практического занятие № 4,5,6 |
| требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; | *Метод контроля:* индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: письменный опрос, карточки задания моделирование производственных и бытовых ситуаций лабораторно практического занятие № 2,3 |
| методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный  *Формы контроля*: карточки задания, самостоятельная работа, тестирование выполнения рефератов, презентаций лабораторно практического занятие № 4,5,6 |
| пищевая ценность различных видов продуктов сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный.  *Формы контроля*: самостоятельная работа, карточки задания выполнения рефератов, презентаций лабораторно практического занятие № 2,3,4,5,6 |
| требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания | *Метод контроля*: индивидуальный, фронтальный. *Формы контроля*: устный опрос, тестирования, самостоятельная работа лабораторно практического занятие № 1,2,3 |