

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
А. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № _____
от " ____ " _____ 201_ г.

М.П.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК дисциплин общественного питания
Протокол № _____ от " ____ " _____ 2020 г.
Председатель ЦК: _____ М.Н.Барская

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, преподаватель технологических дисциплин
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

" ____ " _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Error! Bookmark not defined.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	14
5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА ..	15

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Основы товароведения продовольственных товаров является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3. 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 ОК 01- 07,09,10	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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 132 час. (102+18+12).

самостоятельная работа обучающегося - 10 часов.

Промежуточная аттестация – 8 часов.

Консультации – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	154
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Объем учебной дисциплины	132
в том числе:	
теоретическое обучение	102
лабораторные занятия	18
практические занятия	12
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, экзамена	8

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
Тема 1. Введение. Состояние и перспектива развития продовольственного рынка.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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		
	1. Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	2	
Тема 5. Оценка качества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Процессы, происходящие при хранении. Факторы хранения пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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
	Тематика практических занятий 1. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 продовольственного сырья.	Содержание учебного материала 1. Физические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования. Биохимические и химические методы консервирования	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 8. Классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров по назначению и происхождению, технологии приготовления. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 9. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	16	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 корнеплодов.		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству капустных и луковых овощей. Кулинарное назначение капустных и луковых овощей. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Кулинарное назначение салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству тыквенных и томатных овощей. Кулинарное назначение тыквенных и томатных овощей. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству бобовых, зерновых и экзотических овощей. Кулинарное назначение бобовых, зерновых и экзотических плодов.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к семечковым и косточковым плодам. Кулинарное назначение семечковых и косточковых плодов.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к субтропическим и тропическим плодам. Кулинарное назначение субтропических и тропических плодов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к экзотическим плодам и ягодам. Кулинарное назначение экзотических плодов и ягод.		
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к орехоплодным и свежим грибам. Кулинарное назначение орехоплодных и свежих грибов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству квашенных(соленых) овощей и грибов. Кулинарное назначение квашеных (соленых), сушеных овощей и грибов.		
	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей и плодов. Кулинарное назначение овощных и плодово-ягодных консервов, быстрозамороженных овощей и плодов.		
	8. 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 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Лабораторная работа №2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту».		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений		ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала	10	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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. Условия и сроки хранения зерно-мучных товаров.		
	Тематика лабораторных работ		
	1.Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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: Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	4		
2 семестр			
Тема 11. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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. Кулинарное назначение сливок, сухих сливок, сухого молока, сгущенного молока и сгущенных сливок.		

	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисломолочных продуктов и сыров. 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 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	2	
Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	10	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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. Кулинарное назначение живой, охлажденной, мороженной, соленой рыбы.		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вяленой, сушеной, копченой рыбы. Кулинарное назначение вяленой, сушеной, копченой рыбы.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных консервов и пресервов, икры, рыбных морепродуктов. Кулинарное назначение рыбных консервов м пресервов, икры, рыбных морепродуктов.		
	5. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	4	
Тема 13. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала	10	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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.		

	<p>4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясных консервов и мясокопченостей. Кулинарное назначение мясных консервов и мясокопченостей.</p>		
	<p>5. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.</p>		
	<p>Тематика лабораторных работ</p>		
	<p>1. Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».</p>	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений</p>	4	
3 семестр			
<p>Тема 14. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.</p>		
	<p>2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству растительного и коровьего масла. Кулинарное назначение растительного и коровьего масла.</p>		
	<p>3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству животного топленого и кулинарного жира. Кулинарное назначение животного топленого и кулинарного жира..</p>		
	<p>4. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов, пищевых жиров.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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
	<p>1.«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»</p>		
		<p>2.«Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений</p>	2	
<p>Тема 15. Товароведная характеристика кондитерских и</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	18	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству конфет и карамельных изделиям. Кулинарное назначение конфет и карамельных изделий .</p>		
	<p>2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству фруктово-</p>		

вкусовых изделий.	ягодных и мучных кондитерских изделий. Кулинарное назначение фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий.		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 шоколада и какао-порошку. Кулинарное назначение шоколада и какао-порошка.		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара и меда. Кулинарное назначение сахара и меда.		
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству чая и кофе. Кулинарное назначение чая и кофе.		
	6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пряностей и приправам. Кулинарное назначение пряностей и приправ.		
	7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству поваренной соли и пищевым кислотам. Кулинарное назначение поваренной соли и пищевых кислот.		
	8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству алкогольных и безалкогольных напитков. Кулинарное назначение алкогольных и безалкогольных напитков.		
	9. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.		
	Тематика практических занятий		
	1.«Ознакомление с ассортиментом кондитерских, мучных изделий и оценка качества по стандарту».	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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 Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	2	
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. Кулинарное назначение хлебопекарных дрожжей химических разрыхлителей и желирующих веществ.	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых красителей и добавок. Генетически модифицированные пищевые продукты. Кулинарное назначение пищевых красителей и добавок. Условия и сроки хранения пищевых концентратов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных задач.	2	

3. 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:

3.2.1 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. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г.Г.Дубцов.- М.: издательский центр «Академия», 2014.-336с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2 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. 1324-03 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/

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.

Дополнительные источники

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В. А. Тимофеева - Изд. 8-е, доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 475С.
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. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
6. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
7. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
8. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
9. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
10. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
11. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
12. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
13. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
14. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

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;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p>

<p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по дисциплине в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по дисциплине возможно:

использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.