

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

 /О.В. Лашук/

16 февраля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тольятти, 2021 год

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 4 от 16 февраля 2021г.
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Рогачева Злата Валериевна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|---|----|
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа входит в вариативную часть профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- применять методы товароведения;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- определять калорийность пищи;
- рассчитывать нормы естественной убыли.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- вопросы рационального питания;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- консервирование пищевых продуктов.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться **общие компетенции (ОК)**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 110 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 106 часов;

- самостоятельной работы обучающихся – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной деятельности | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 110 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 106 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 46 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| самостоятельная работа студента (всего) | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной работы в 5 семестре и дифференцированного зачета в 6 семестре</i> | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения | |
|---|--|---|------------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | | | |
| Тема 1.1. Введение | Содержание учебного материала | | 2 | 1 |
| | 1 | Сущность цели и задачи товароведения. | | |
| | 2 | Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Основные понятие в товароведении: виды, разновидности, сорта, ассортимент. | | |
| Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания | Содержание учебного материала | | 4 | 1 |
| | 1 | Химический состав пищевого продукта. Потребительские свойства продовольственных товаров (химическая безопасность, санитарно-гигиеническая безопасность). | | |
| | 2 | Пищевая ценность продуктов питания: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и доброкачественность. | | |
| | 3 | Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. | | |
| | Практические занятия | | 4 | 1,2,3 |
| | 1 | Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач. | | |
| Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 2 | 1 |
| | 1 | Физические свойства пищевых продуктов. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов (органолептический, измерительный). Дефекты продовольственных товаров. | | |
| | 2 | Сертификация продукции общественного питания. Основы | | |

| | | | | |
|---|--|--|---|-------|
| | | стандартизации в общественном питании. | | |
| | Практические занятия | | 4 | 1,2,3 |
| | 1 | Методы определения качества товара. Проведение органолептической оценки качества готовой продукции. | | |
| Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 6 | 1 |
| | 1 | Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продовольственных товаров по сохранности. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. | | |
| | 2 | Процессы, происходящие в пищевых продуктах во время хранения: физические, химические, биологические, микробиологические. | | |
| | 3 | Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. | | |
| | 4 | Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров | | |
| | Практические занятия | | 4 | 1,2,3 |
| 1 | Расчет естественной убыли. Решение ситуационных задач. | | | |
| Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья | Содержание учебного материала | | 2 | 1 |
| | 1 | Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. | | |
| Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров | | | | |
| Тема 2.1. Зерномучные товары | Содержание учебного материала | | 6 | 1 |
| | 1 | Зерно, как важнейший продукт сельскохозяйственного производства, его строение и химический состав. Виды зерновых культур: хлебные злаки, | | |

| | | | | |
|--|--|---|-------|---|
| | | гречишные и бобовые. Оценка качества зерна. | | |
| | 2 | Крупы: пищевая ценность. Виды, сорта круп по способу обработки и качеству. | | |
| | 3 | Продукты переработки зерна: мука, крупа, хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация муки, её химический состав и виды помола. Требования к качеству муки. | | |
| | 4 | Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, оценка качества, болезни и дефекты, упаковка и хранение. | | |
| | Практические занятия | | | |
| 1 | Распознавание ассортимента и органолептическая оценка качества макаронных изделий. | 2 | 1,2,3 | |
| Тема 2.2. Флодоовощные товары | Содержание учебного материала | | 6 | 1 |
| | 1 | Характеристика клубнеплодных, корнеплодных, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей: виды, классификация, болезни и повреждения. Требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии. | | |
| | 2 | Семечковые плоды: виды, классификация, характеристика основных помологических сортов, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения. | | |
| | 3 | Косточковые плоды, субтропические, тропические плоды, орехоплодные грибы и ягоды. Виды, характеристика основных помологических сортов, болезни и повреждения, требования к качеству и хранению. | | |
| | 4 | Переработанные плоды и овощи. Классификация по методам консервирования. Сущность отдельных методов консервирования. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы свежие и переработанные. | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества овощей. | | |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества плодов. | | | |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | | 4 | 1 |

| | | | | |
|--|---|--|-------|--|
| Вкусовые товары | 1 | Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе, кофейные напитки. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. | | |
| | 2 | Пряности и приправы. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, химический состав, влияние на организм человека, показатели качества и сроки хранения. | | |
| | 3 | Значение вкусовых товаров в питании. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе. | | |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества приправ. | 4 | 1,2,3 | |
| Тема 2.4. Кондитерские товары | Содержание учебного материала | | | |
| | 1 | Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Ассортимент фруктово-ягодных, карамельных, шоколадных изделий. Оценка качества кондитерских товаров. | | |
| | 2 | Конфеты, драже, мучные кондитерские изделия. Оценка качества кондитерских товаров. Товарные сорта. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности. | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества конфет и кондитерских изделий. | | |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий | 4 | 1,2,3 | |
| Тема 2.5. Пищевые жиры | Содержание учебного материала | | | |
| | 1 | Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. | | |
| | 2 | Животные, кулинарные жиры, маргарин. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения. | | |
| | | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|-------|
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Изучение ассортимента пищевых жиров. | 4 | 1,2,3 |
| | 2 | Оценка качества растительных масел органолептическим методом. | | |
| Тема 2.6. Молочные товары | Содержание учебного материала | | 6 | 1 |
| | 1 | Молоко, сливки, мороженое. Кисломолочные продукты: классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. | | |
| | 2 | Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. | | |
| | 3 | Масло из коровьего молока, сыры, спреды; классификация, ассортимент, химический состав, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. | | |
| | 4 | Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. | | |
| | Практические занятия | | 4 | 1,2,3 |
| | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. | | |
| | 2 | Изучение ассортимента и оценка качества масла коровьего. | | |
| Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки | Содержание учебного материала | | 4 | 1 |
| | 1 | Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. | | |
| | 2 | Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов | | |
| Тема 2.8. Мясные товары | Содержание учебного материала | | 4 | 1 |
| | 1 | Классификация мяса убойных животных. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, классификация, категория упитанности, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения. | | |
| | 2 | Мясные субпродукты, кулинарная разделка туши, характеристика отрубов. Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы. | | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|-------|-------|
| | | Оценка качества мясных товаров. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Условия и сроки хранения. | | | |
| | Практические занятия | | 4 | 1,2,3 | |
| | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества мяса. | | | |
| | 2 | Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий. | | | |
| Тема 2.9. Рыбные товары | Содержание учебного материала | | 4 | 1 | |
| | 1 | Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, сушеная, копченая. | | | |
| | 2 | Классификация продуктов переработки рыбы. Виды, сорта, дефекты, условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Оценка качества рыбных товаров. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | | | |
| | | Практические занятия | | 6 | 1,2,3 |
| | | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества рыбы. | | |
| | | 2 | Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов. | | |
| Тема 2.10. Крахмал, сахар, мед | Содержание учебного материала | | 2 | 1 | |
| | 1 | Крахмал, сахар, мед: классификация, ассортимент, требования к качеству, Упаковка, условия и сроки хранения. Пищевая ценность. Значение в питании | | | |
| | | Практические занятия | | 2 | 1,2,3 |
| | | 1 | Изучение ассортимента и оценка качества сахара. | | |
| | 2 | Изучение ассортимента и оценка качества меда. | | | |
| Тема 2.11. Использование пищевых продуктов в общественном питании | Содержание учебного материала | | 2 | 1 | |
| | 1 | Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современного производства и потребления. | | | |
| Самостоятельная | Самостоятельная работа обучающихся направлена на подготовку к практическим | | 4 | 3 | |

| | | | |
|---------------|---|---------------|------------|
| работа | занятиям и изучение дополнительной литературы | | |
| | | Всего: | 110 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения: офисная мебель на 48 мест.

Демонстрационное оборудование: экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; ПК – 1шт.

Программное обеспечение: WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для СПО рек. МО . - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 469 с.

2. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник рек. УМО . - СПб. : Питер, 2005. - 416 с.

3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для СПО. / А. М. Новикова [и др.]. - М. : Академия, 2004. - 472 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>

Дополнительные источники

1. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466185>

2. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471423>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| В результате освоения дисциплины студент должен уметь: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - определять качество сырья и готовой продукции; - определять калорийность пищи; - рассчитывать нормы естественной убыли. | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценка результатов практической работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования |
| В результате освоения дисциплины студент должен знать: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения продовольственных товаров; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания; - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - вопросы рационального питания; - требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; - кулинарные свойства пищевых продуктов; - консервирование пищевых продуктов. | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий практических работ <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования |