ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**

**ТОВАРОВ**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) с соответствии с Положением об инклюзивном образовании в ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П.Аносова» (П – 97 – 18) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация -разработчик : ГБПОУ « ЗлатИК им. П.П.Аносова»

Разработчик: мастер п/о Карандашова Л.Н.

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер , в том числе, и для обучения студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими учебными заведениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* 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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | * проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; * оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); * оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; * осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | * ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; * методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; * современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; * виды складских помещений и требования к ним; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | * Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. * Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. * Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. * Составить план действия. * Определять необходимые ресурсы. * Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. * Реализовать составленный план. * Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | * Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. * Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. * Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. * Методы работы в профессиональной и смежных сферах. * Структура плана для решения задач. * Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | * Определять задачи поиска информации * Определять необходимые источники информации * Планировать процесс поиска * Структурировать получаемую информацию * Выделять наиболее значимое в перечне информации * Оценивать практическую значимость результатов поиска * Оформлять результаты поиска | * Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности * Приемы структурирования информации * Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | * Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности * Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | * Содержание актуальной нормативно-правовой документации * Современная научная и профессиональная терминология * Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | * Организовывать работу коллектива и команды * Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * Психология коллектива * Психология личности * Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | * Излагать свои мысли на государственном языке * Оформлять документы | * Особенности социального и культурного контекста * Правила оформления документов. |
| ОК 06 | * Описывать значимость своей профессии * Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | * Сущность гражданско-патриотической позиции * Общечеловеческие ценности * Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | * Соблюдать нормы экологической безопасности * Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | * Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности * Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности * Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | * Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач * Использовать современное программное обеспечение | * Современные средства и устройства информатизации * Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | * Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), * понимать тексты на базовые профессиональные темы * участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы * строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности * кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) * писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | * правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы * основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) * лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности * особенности произношения * правила чтения текстов профессиональной направленности |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 72 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 28 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | 42 |
| практические занятия | - |
| И индивидуальные консультации для студентов- инвалидов или студентов с ОВЗ |  |
| **Зачёт** | **2** | |

**4. Информационное обеспечение обучения**

\*Основные источники:

1. Володина М.В. Организация и хранения и контроль запасов сырья. Учебник для студ. Средних проф. образования. 4 –е изд., - М.: Издательский центр «Академия»
2. 2017.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с

\*Дополнительные источники:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. 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.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

\*Интернет ресурсы:

1. 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

\*Информационные образовательные ресурсы для обучения студентов- инвалидов и студентов с ОВЗ