МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

***Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер***

 ***2курс, группа 23-П***

Уровень освоения (базовый)

Форма обучения: очная

2023 год

Рабочая программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров составлена на основе :

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71576300/) Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 с изменениями от 17 декабря 2020 г.

- рабочей программы воспитания УГС 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Сбруйкина Нина Васильевна преподаватель Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УД 17

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД**

 **Основы товароведения продовольственных товаров**

***1.1. Область применения программы***

Рабочая программа УД 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:*** общепрофессиональный цикл

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

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

-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);

-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках ;

-определять стоимость хранения ;

-отчитываться за потери при хранении ;

-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений ;

-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках ;

-виды товарных потерь и их актирование ;

-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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**1.4. Результат обучения (ПК, ОК, ЛР)**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

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 общечеловеческих ценностей

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.  | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.  | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**  |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| в том числе |  |
| лабораторные работы | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 4 |
| Итоговая аттестация: | Дифференцированный зачёт |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | ***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины******Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*****Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,****практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Введение | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 2. | Товароведная характеристика зерномучных товаров | Характеристика. Классификация зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 13 |
| 3. | Зерно и продукты его переработки | Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия. Виды, отличительные особенности. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12 |
| 4. | Хлебобулочные изделия | Хлебобулочные изделия: основное и вспомогательное сырье хлебопечения, показатели качества, дефекты и болезни хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 5. | Качество зерномучных товаров | Органолептическая оценка качества зерномучных товаров. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 6. | Товароведная характеристика плодоовощных товаров | Характеристика. Классификация плодоовощной продукции. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 7. | Плодоовощные товары. Овощи. | Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных овощей, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества.  Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 8. | Плодоовощные товары. Плоды. | Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества.  Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих плодов.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 9. | Качество плодоовощных товаров | Самостоятельная работа: Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 10. | Товароведная характеристика вкусовых продуктов | Характеристика. Классификация вкусовых продуктов. Химический состав и пищевая ценность . | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 11. | Вкусовые продукты | Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 12. | Кондитерские изделия | Характеристика кондитерских изделий. Классификация и ассортимент, оценка качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов | 2 | ОК 1, ОК 4, ОК 2,ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 13. | Качество вкусовых товаров |  Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 14. | Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров | Характеристика. Классификация молочных, яичных и жировых товаров. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. | 2 | ОК 1, ОК 4, ОК 6, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 12 |
| 15. | Молоко и молочные продукты |  Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 16. | Яйцо | Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Пищевые дефекты.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 17. | Качество молочных, яичных и жировых товаров | Самостоятельная работа: Органолептическая оценка качества молочных продуктов и яиц куриных свежих | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 13 |
| 18. | Товароведная характеристика мясных товаров | Характеристика. Классификация мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 12 |
| 19. | Мясо убойных животных | Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 20. | Мясо птицы и субпродукты | Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 21. | Качество мясных товаров | Органолептическая оценка качества мяса птицы. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 22. | Товароведная характеристика рыбных товаров | Характеристика. Классификация рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 13 |
| 23. | Рыбные товары. Свежая рыба. | Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация.  | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 24. | Рыбные товары. Переработанная рыба. | Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 12 |
| 25. | Качество рыбных товаров. | Органолептическая оценка качества свежей рыбы. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы | 2 | ОК 1, ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14 |
| 26. | Дифференцированный зачёт | Тестовая работа | 2 | ОК 1, ОК 2, ОК 6,ОК 4, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 15 |
|  | ВСЕГО ЧАСОВ |  | 52 |  |
|  | АУДИТОРНЫХ |  | 48 |  |
|  | САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТ А |  | 4 |  |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет .

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации

- комплект ГОСТов

- комплект СанПиНов

- мультимедийные презентации

Технические средства обучения : компьютер, мультимедийный проектор

3.2.Информационное обеспечение обучения

3.2.1. ***Основные источники***

1. Мирзоев, А. М., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-11896-2. — URL: https://book.ru/book/950192 . — Текст : электронный

2. Мирзоев, А. М., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 305 с. — ISBN 978-5-406-12089-7. — URL: https://book.ru/book/950677 . — Текст : электронный.

3. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2024. — 127 с. — ISBN 978-5-466-04308-2. — URL: https://book.ru/book/951615 . — Текст : электронный.

4. Криштафович, В. И., Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-406-11505-3. — URL: https://book.ru/book/949210 . — Текст : электронный

***Дополнительные источники***

1.       Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В. А. Тимофеева - Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 475С.

2.     Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2020 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.     СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

8.     СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.       Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт,2016. – 379 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru/)

9.     Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru/- (дата обращения 02.02.2017).

10.     Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru/ - (дата обращения 02.02.2017).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| **Знания:**-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);-виды товарных потерь и их актирование (WS);-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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контрольпри проведении:-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета: тестирования. |
| **Умения:**-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;-определять стоимость хранения ;-отчитываться за потери при хранении ;-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений ;-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:- защита отчетов по практическим занятиям;- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятийПромежуточная аттестация:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы** **оценки** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кроликаПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | -идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;-выявляет виды товарных потерь и их актирование;-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте ;-устанавливает дефекты пищевых продуктов;-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования.Оценка результатов собеседования.Наблюдение за выполнением практических заданийВыполнение творческих работСоставление глоссарияОценка результатов сдачи промежуточной аттестации.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на учебном занятии.Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ.Самооценка своей деятельности. |
| Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. |
| Определяет этапы решения задачи. |
| Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Составляет план действия. |
| Определяет необходимые ресурсы. |
| Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. |
| Реализует составленный план. |
| Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи для поиска информации. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ с ГОСТами и СаНПиНамиСамооценка своей деятельности |
| Определяет необходимые источники информации. |
| Планирует процесс поиска. |
| Структурирует получаемую информацию. |
| Выделяет наиболее значимое в перечне информации. |
| Оценивает практическую значимость результатов поиска. |
| Оформляет результаты поиска. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка уровня выбранных заданий для самостоятельной работы обучающихся в условиях дифференцированного подхода.Самооценка своей деятельности |
| Применяет современную научную профессиональную терминологию. |
| Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Организует работу коллектива и команды. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий.  |
| Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий. |
| Проявляет толерантность в рабочем коллективе. |
| ОК 6.Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  | Описывает значимость своей профессии. | Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ, индивидуальных заданий.Самооценка своей деятельности. |
| ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ с ГОСТами и СаНПиНами .Самооценка своей деятельности |
| Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. |
| Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. | Наблюдение за выполнением индивидуальных интерактивных заданий, выполнение различных заданий на дистанционном обучении. |
| Использует современное программное обеспечение. |
| ОК 10.Пользоваться профессио-нальной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) |  Беседа, творческие задания, тестирование. |
| Понимает тексты на базовые профессиональные темы. |
| Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. |
| Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. |
| Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) |
| Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. |
| Оформляет бизнес-план. |
| Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. |
| Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. |
| Презентует бизнес-идею |
| Определяет источники финансирования. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по учебной дисциплине**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

 ***Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер***

***2 курс, группа 23-П***

2023 г.

 **Содержание стр.**

1.Паспорт контрольно- оценочных средств 23

1.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 23

1.2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине 29

1.3 . Описание процедуры промежуточной аттестации 30

2.Комплект «Промежуточная аттестация» 30

3. Критерии оценивания 31

**1***.***Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств**

1.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Предметом оценки освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» являются умения и знания.

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| --- | --- | --- |
| **Знает:** |
| -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;*-*требования к маркировке, содержащейся на ярлыках ;-виды товарных потерь и их актирование ;-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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | -идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;*-*выявляет виды товарных потерь и их актирование;-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте ;-устанавливает дефекты пищевых продуктов;-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования.Оценка результатов собеседования.Наблюдение за выполнением практических заданийВыполнение творческих работСоставление глоссарияОценка результатов сдачи промежуточной аттестации. |
| **Умеет:** |
| -проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках ;-определять стоимость хранения ;-отчитываться за потери при хранении ;-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений ;-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов   | -проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;- оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;-соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);-определяет стоимость хранения (WS);-отчитывается за потери при хранении (WS);-составляет заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);-оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;-осуществляет контроль хранения и расхода продуктов | Наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-11.Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.Оценка решения производственных задач.Экспертная оценка заполнения учётных документов.Оценка правильности расчётов.Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.  |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кроликаПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | -идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;*-*выявляет виды товарных потерь и их актирование;-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте ;-устанавливает дефекты пищевых продуктов;-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования.Оценка результатов собеседования.Наблюдение за выполнением практических заданийВыполнение творческих работСоставление глоссарияОценка результатов сдачи промежуточной аттестации. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на учебном занятии.Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ.Самооценка своей деятельности. |
| Анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части. |
| Определяет этапы решения задачи. |
| Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Составляет план действия. |
| Определяет необходимые ресурсы. |
| Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. |
| Реализует составленный план. |
| Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи для поиска информации. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ с ГОСТами и СаНПиНамиСамооценка своей деятельности |
| Определяет необходимые источники информации. |
| Планирует процесс поиска. |
| Структурирует получаемую информацию. |
| Выделяет наиболее значимое в перечне информации. |
| Оценивает практическую значимость результатов поиска. |
| Оформляет результаты поиска. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка уровня выбранных заданий для самостоятельной работы обучающихся в условиях дифференцированного подхода.Самооценка своей деятельности |
| Применяет современную научную профессиональную терминологию. |
| Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Организует работу коллектива и команды. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий.  |
| Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. | Наблюдение за обучающимися в процессе групповой работы, выполнения творческих заданий. |
| Проявляет толерантность в рабочем коллективе. |
| ОК 6.Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  | Описывает значимость своей профессии. | Анализ и оценка преподавателем решения практико-ориентированных задач, самостоятельных работ, индивидуальных заданий.Самооценка своей деятельности. |
| ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. | Наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ с ГОСТами и СаНПиНами .Самооценка своей деятельности |
| Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. |
| Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. | Наблюдение за выполнением индивидуальных интерактивных заданий, выполнение различных заданий на дистанционном обучении. |
| Использует современное программное обеспечение. |
| ОК 10.Пользоваться профессио-нальной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) |  Беседа, творческие задания, тестирование. |
| Понимает тексты на базовые профессиональные темы. |
| Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. |
| Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. |
| Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) |
| Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. |
| Оформляет бизнес-план. |
| Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. |
| Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. |
| Презентует бизнес-идею |
| Определяет источники финансирования. |

1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семестр** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 4 | Дифференцированный зачёт | Тестирование |

##  1.3.ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЧЁТА

Форма проведения зачёта – тестирование.

 Зачётная работа состоит из 20 вопросов.

Условием положительной аттестации является усвоение знаний и освоение умений в соответствии с критериями:

 **1.4 Критерии оценки на зачёте.**

Максимальное количество баллов за работу -20.

«неудовлетворительно»- менее 10 баллов

«удовлетворительно»- 11-15 баллов,

«хорошо»- 15-17 баллов,

«отлично»- 18-20 баллов.

**Время выполнения:** 80 минут.

**Условия выполнения заданий**

Помещение: учебная аудитория.

Необходимые материалы: ручка, карандаш.

**2.Задания для промежуточной аттестации**

**Тест по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1. Продукты с минимальным содержанием углеводов**

А) Мясо, рыба

В) Молоко

С) Овощи

D) Хлеб

E) Овощные консервы

**2**. **Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом**

А) Усвояемость

В) Сохраняемость

С) Качество

D) Биологическая ценность

E) Органолептическая ценность

**3. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств**

А) Пищевая ценность

В) Органолептическая ценность

С) Биологическая ценность

D) Энергетическая ценность

E) Физиологическая ценность

**4**. **Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека**

А) 4,1ккал

В) 3,75ккал

С) 4,7ккал

D) 9,7ккал

E) 3,5ккал

**5. Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом**

А) Усвояемость

В) Качество

С) Физиологическая ценность

D) Сохраняемость

E) Биологическая ценность

**6.**  **Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»**

А) Морковь, апельсин, яичный желток

В) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды

С) Рыбий жир, печень, грибы

D) Морковь, капуста, печень

E) Рыбий жир, апельсин, морковь

**7**. **Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте**

А) Коэффициент новизны

В) Полнота ассортимента

С) Устойчивость ассортимента

D) Рациональность ассортимента

E) Широта ассортимента

8. **Мучнистая часть зерна пшеницы**

А) Эндосперм

В) Бородка

С) Зародыш

D) Алейроновый слой

E) Оболочка

9. **Зольность муки пшеничной I сорта составляет**

А) 0,55%

В) 1,1%

С) 1,25%

D) 0,60%

E) 0,75%

**10. Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами**

А) Геркулес

В) Богатырь

С) Крепыш

D) Питательная

E) Здоровье

11. **Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу**

А) Гречиха

В) Ячмень

С) Просо

D) Пшеница

E) Овес

12. **Вид злака, из которого вырабатывают пшено**

А) Гречиха

В) Просо

С) Овес

D) Ячмень

E) Пшеница

13.**Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу**

А) Гречиха

В) Просо

С) Ячмень

D) Овес

E) Пшеница

14. **Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%**

А) Первого сорта

В) Высшего сорта

С) Второго сорта

D) Обойная

E) Крупчатка

15. **Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из**

А) Пшеницы

В) Кукурузы

С) Гречихи

D) Ячменя

E) Риса

16. Макаронные изделия подразделяют на

А) Нитевидные, крученные, фигурные

В) Ленточные, звёздчатые, нитевидные

С) Фигурные, звёздчатые, трубчатые

D) Прямые, вытянутые, трубчатые

E) Трубчатые, нитевидные, ленточные

17.**К ленточным макаронным изделиям относят**

А) Вермишель

В) Перья

С) Макароны

D) Рожки

E) Лапшу

18. **Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом**

А) Перья

В) Макароны

С) Вермишель

D) Фигурные изделия

E) Косые макароны

19. **Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200** г

А) 36ч

В) 16ч

С) 24ч

D) 20ч

E) 30ч

20.**Основное сырье в производстве хлеба**

А) Мука, вода, дрожжи

В) Мука, жир, патока

С) Патока, соль, мука

D) Соль, жир, мука

E) Вода, сахар, мука

**21. К клубнеплодам относятся**

А) Топинамбур, морковь, свекла

В) Картофель, батат, топинамбур

С) Картофель, свекла, редис

D) Морковь, свекла, редис

E) Батат, морковь, свекла

22. **Картофель содержит крахмала**

А) От 15% до 17%

В) От 12% до 18%

С) От 14% до 25%

D) Свыше 22%

E) от 17% до 30%

23. **Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы**

А) Брюссельская

В) Кольраби

С) Белокочанная

D) Цветная

E) Савойская

24. **Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%**

А) Морковь

В) Редька

С) Капуста

D) Картофель

E) Перец

25. **По строению ягоды подразделяют на**

А) Сложные, простые, технические

В) Ложные, сложные, настоящие

С) Ложные, простые, сложные

D) Сложные, технические, настоящие

E) Ненастоящие, настоящие, сложные

**26. Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности**

А) Сложные

В) Настоящие

С) Арбузные

D) Ложные

E) Гибридные

27. **Съедобные грибы первой категории**

А) Лисички, вешенки, подосиновики

В) Белые, грузди, рыжики

С) Трюфели, белые, сыроежки

D) Подберезовики, шампиньоны, маслята

E) Лисички, опята, свинушки

28. **Консервы «Зеленый горошек»**

А) Обеденные

В) Заправочные

С) Для детского питания

D) Натуральные

E) Закусочные

29. **Сушеные абрикосы с косточкой**

А) Кайса

В) Сабза

С) Урюк

D) Курага

E) Шигани

30. **Консервы «Солянка овощная»**

А) Закусочные

В) Обеденные

С) Натуральные

D) Для детского питания

E) Заправочные

31. **Цветочные пряности**

А) Лавровый лист, гвоздика

В) Шафран, перец черный

С) Укроп, гвоздика

D) Горчица, мускатный орех

E) Гвоздика, шафран

32.**Семенные пряности**

А) Укроп, горчица, мускатный орех

В) Укроп, гвоздика, горчица

С) Черный перец, горчица, корица

D) Ваниль, кардамон, мускатный орех

E) Кардамон, мускатный орех, анис

33. **Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к**

А) Фруктово-ягодному резному

В) Пату

С) Желейному резному

D) Желейному формовому

E) Фруктово-ягодному формовому

34. **Несуществующий вид пастилы**

А) Клеевая резная

В) Заварная, пластовая

С) Клеевая отсадная

D) Клеевая гидротированная

E) Клеевая отливная

35.**Какао - порошок, обработанный щелочами**

А) Гидрогенизированный

В) Препарированный

С) Гомогенизированный

D) Сублимированный

E) Нейтрализованный

36. **Витаминов в молоке содержится около**

А) 20

В) 30

С) 15

D) 35

E) 25

37. **Сыр, созревающий при участии особого вида зеленной плесени**

А) Зеленый

В) Пошехонский

С) Рокфор

D) Голландский

E) Русский камамбер

**38. Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе**

**А) Дезодорации**

В) Гидратации

С) Экстрагирования

D) Нейтрализации

E) Отбелки

**39. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории**

А) Беконную, жирную

В) Беконную, вторую

С) Беконную мясную

D) Первую, вторую

E) Первую, вторую и третью

40. **К субпродуктам II категории относятся**

А) Печень, свиные головы

В) Ноги говяжьи, почки

С) Сердце, язык

D) Вымя, мозги

E) Уши свиные, голова свиная (без языка)

Критерии оценивания:

5- 40-35 правильных ответов

4-36-30 правильных ответов

3- 29 – 20 правильных ответов

2- 19 и менее правильных ответов