МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ /Г.В. Санникова/
«31» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и утвержденным приказом Министерства образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП СПО в Кировской области» № 5 – 1145 от 26 декабря 2017 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева – преподаватель

Рассмотрен на заседании П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № 1 от «31» 08 2017 г.
Председатель П(Ц)К _____ / Е.Н. Шутова/

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.10 Товароведение пищевых продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной составляющей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения вариативной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

знать:

- ассортимент продовольственных товаров;
- основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
- классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность продовольственных товаров;
- особенности оценки их качества, экспертизы и сертификации;
- требования, предъявляемые к упаковке и маркировке;
- условия и сроки хранения;

уметь:

- оценивать качества продовольственных товаров;
- расшифровывать маркировку товара;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать и проводить подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -150 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов; в т.ч. практические занятия - 40 часов самостоятельной работы обучающегося - 50 часов.

Рабочая программа включает в себя: паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия

реализации программы, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование, защита проекта).

Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию.