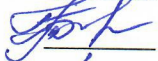


ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КОЛЛЕДЖ  
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»  
(ЧОУ СПО колледж УПК «УМИЛЕНИЕ»)

Согласована:  
заведующий учебной  
частью

 Балдина Т.Н.  
«1» 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор ЧОУ СПО  
колледж «УПК «Умиление»

  
А.Н. Савиничев  
Приказ № 01-07/01  
от «1» 09 2023г.

Рабочая программа

«Организация хранения и контроль запасов сырья»

по профессии: 16675 Повар

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов сырья».**

## **1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины** в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- рассчитывать калорийность и энергетическую ценность продукта;
- определять качество сырья органолептическим способом;
- определять назначение консервированного сырья;
- определять виды и сорта овощного и фруктового сырья;
- определять назначение рыбного сырья;
- определять назначение мясного сырья;
- определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов;
- определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам жиров;
- определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам зерна;
- определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов.

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

- характеристику основных пищевых веществ, их строение и назначение. требования к качеству, методы определения качества сырья, сертификацию и виды ГОСТов на продукцию;
- виды сырья для консервирования, физические, химические, биологические методы консервирования; применение различных сортов овощей и плодов, упаковка и хранение, болезни;
- виды сырья, виды рыбных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;
- виды сырья, виды мясных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;

- химический состав. Товароведную характеристику молока, пищевую ценность, классификацию молока. Сроки хранения и правила транспортировки;
- химический состав. Товароведную характеристику жиров, пищевую ценность, классификацию жиров. Сроки хранения и правила транспортировки;
- химический состав. Товароведную характеристику зерна и продуктов его переработки, пищевую ценность, классификацию. Сроки хранения и правила транспортировки. Кулинарное применение;
- товароведную характеристику молока и молочных продуктов, пищевую ценность, классификацию молока и молочных продуктов. Сроки хранения и правила транспортировки.

## 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	7
-теоретических занятий;	6
- практические занятия;	0
Зачет в форме тестирования	1

**Тематический план дисциплины  
«Организация хранения и контроль запасов сырья»  
по профессии 16675 Повар**

Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
<b>Тема № 1</b> Качество пищевых продуктов	1		
<b>Тема № 2</b> Методы консервирования продуктов	1		
<b>Тема № 3</b> Товароведная характеристика овощей, грибов	1		
<b>Тема № 4</b> Товароведная характеристика рыбы.	1		
<b>Тема № 5</b> Товароведная характеристика молока.	1		
<b>Тема № 6.</b> Характеристика творога	1		
<b>Зачёт</b>	1		
<b>Итого:</b>	<b>7</b>		

## **Содержание программы «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

### **Тема №1 Качество товаров.**

Цели и задачи товароведения. Основные направления развития товароведения. История развития товароведения. Межпредметные связи. Понятия: белки, жиры, углеводы. Витамины, минеральные вещества, вода. Понятия: сертификат, стандарт, качество, показатели качества, стандартизация, сертификация.

### **Тема №2 Методы консервирования продуктов.**

Понятия: консервирование. Виды и методы консервирования.

### **Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов**

Химический состав. Виды овощей, плодов и грибов, сорта и их назначение. Упаковка и хранение. Основная характеристика зерна и продуктов его переработки. Классификация. Способы обработки зерна. Виды круп. Сроки хранения и правила транспортировки. Основная характеристика молока и молочных товаров. Классификация.

### **Тема №4 Товароведная характеристика рыбы. Товароведная характеристика мяса.**

Химический состав. Виды и семейства рыбы. Способы консервирования рыбы. Товароведную характеристику рыбных продуктов. Химический состав. Виды мяса. Способы консервирования мяса. Товароведную характеристику мясных продуктов.

### **Тема № 5 Товароведная характеристика молока.**

Основная характеристика молока. Классификация. Основная характеристика жиров. Классификация.

### **Тема № 6 Характеристика творога**

Основная характеристика творога. Классификация. Основная характеристика жиров. Классификация.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Г.Г. Дубцов.- М.: Academia, 2016.- 480 с.
2. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
3. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучнистых, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-М.: Academia, 2017 – 90 с.
4. Лифиц И.М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Учебник для СПО. М.: Юрайт, 2016 - 123 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М Издательский центр «Академия», 2014.
6. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. М.: Дашков и К, 2020 - 412 с.
7. Рыжиков С.Н. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика, 2020 - 348 с.
8. Снегирева И. А., Николаева М. А. Практикум по товароведению и стандартизации. М.: МЭГУ, 1994.
9. Управление качеством и обеспечение качества. Словарь. ИСО 8402. 1994.