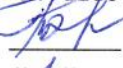


**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО колледж «УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

Согласована:
заведующий учебной
частью
 Балдина Т.Н.
«1» 09 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»
А.Н. Савиничев
Приказ № 01-07/01
от «1» 09 2024г.



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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	7
-теоретических занятий;	4
- практические занятия;	2
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
Тема №1 Качество пищевых продуктов.	1	10.01	
Тема №2 Методы консервирования продуктов.	1	17.01	
Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов.	1	21.01	
Тема №4 Товароведная характеристика мяса и рыбы.	1	21.01	
Тема №5 Товароведная характеристика молочной продукции.	1	24.01	
Тема №6 Характеристика и хранение специй, готовой продукции.	1	27.01	
Зачёт	1	31.01	
Итого:	7		

Программа «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Тема № 1 Характеристика пищевых веществ.

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 и плодов, зерно, хлебопекарные продукты.

Химический состав. Виды овощей, плодов и грибов, сорта и их назначение. Упаковка и хранение.

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 молочной продукции

Основная характеристика молочной продукции. Классификация. Основная характеристика жиров. Классификация.

Тема № 6 Характеристика и хранение, специи, готовой продукции

Основная характеристика и хранение, специй, готовой продукции. 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.