

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Л.А., преподаватель, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	1. Классификация, химический состав, качество, консервирование и хранение продовольственных товаров.	2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	2. Товароведная характеристика, кулинарное использование свежих овощей, плодов и грибов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	3. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	4. Товароведная характеристика, кулинарное использование крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5
	5. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и	2	

	оценка качества по стандарту		ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	6. Товароведная характеристика, кулинарное использование молока и продуктов молока и молочных продуктов.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	7. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	8. Товароведная характеристика, кулинарное использование свежей, охлажденной, мороженой рыбы, рыбных продуктов	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	9. Оценка качества рыбы и рыбных продуктов по органолептическим показателям.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	10. Товароведная характеристика, кулинарное назначение мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясных продуктов.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	11. Органолептическая оценка качества мяса.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
Тема 7. Товароведная характеристика,	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5
	12. Товароведная характеристика, кулинарное назначение яиц, яичных продуктов, пищевых жиров.	2	ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5

яичных продуктов, пищевых жиров			ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	13. Определение вида, категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с допустимыми и недопустимыми дефектами яиц.	2	
	14. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	15. Товароведная характеристика, значение в питании кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; КК 01- КК 04
	16. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамен		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для спо\ Издательство: Альфа-М\профессиональное образование: электронно-библиотечная система Znanium, 2022 – 416 с. ISBN: 978-5-98281-108-0.

2. Стрижевская С. Л., Жвания Е. В. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для спо\ издательство: Республиканский институт профессионального образования\ электронно-библиотечная система Znanium, 2021 – 125 с. ISBN: 978-985-7253-64-7

3. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров: Сборник тестов: Издательство: Республиканский институт профессионального образования\ электронно-библиотечная система Znanium, 2021.-132с. - SBN: 978-985-503-575-7

3.2.2. Дополнительные источники

1. Данильчук Юлия Валерьевна Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2022 – 176с. ISBN: 978-5-16-014604-1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования; – теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<p>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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене