

**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 | <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> |

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 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 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 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 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 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 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 5.1-5.5; КК 01- КК 04 |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| 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: письменного/устного опроса; тестирования; теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <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: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |