

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

Т.В. Ткаченко
«28» августа 2019 г.

Заместитель директора по УТР

Е.А. Евдакимова
«28» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.П. Стародубцев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

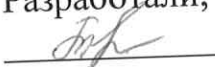
для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

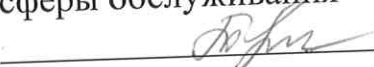
Орск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 02 Основы товароведение продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (от 9.12.2016г. за № 1569).

Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработали; преподаватель высшей категории
 Т.Ю. Трушина

Рассмотрено и одобрено
на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания
Протокол № 1 от «28» августа 2019года
Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания

 Трушина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	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.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в</p>

	по профессии	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа	5
Объем образовательной программы	55
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные - практические занятия	18
консультации	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов</p>	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
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Качество и безопасность пищевых продуктов и методы его определения. Хранение и консервирование пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.</p>	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
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.</p> <p>2. Салатно – шпинатные, десертные, пряные овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.</p> <p>3. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения свежих овощей. Кулинарное назначение овощей.</p> <p>4. Семечковые и косточковые плоды. Ягоды Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству; условия и сроки хранения плодовых овощей. Кулинарное назначение плодовых овощей.</p> <p>5. Продуктов их переработки овощей, плодов, грибов, в том числе региональных. Ассортимент и характеристика, значение в питании, региональных.</p>	12	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

	<p>общие требования к качеству; условия и сроки хранения. Кулинарное назначение плодовых овощей и свежих грибов.</p> <p>Практическое занятие №1</p> <p>1. Изучение хозяйственно-ботанических соргов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p>	2	
<p>Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Живая, охлажденная, мороженая рыба и продукты переработки рыбного сырья. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. Кулинарное назначение рыбы.</p> <p>Практическое занятие №2</p> <p>1. Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям.</p>	4	<p>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</p>
<p>Тема 5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Мясо. Птица. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса, птицы.</p> <p>2. Мясопродукты и мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса, птицы.</p> <p>Практическое занятие №3</p> <p>1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных консервов</p> <p>2. Контрольная работа №1</p> <p>Консультация №1</p> <p>1. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные консервы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству колбас и мясокопченостей, кулинарное назначение колбас и мясокопченостей</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Сообщение на тему: «Колбасные изделия».</p>	12	<p>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</p>
<p>Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Молоко коровье, сливки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьева и сливок. Условия и сроки хранения молока коровьева и сливок Кулинарное</p>	2	<p>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</p>

	назначение молока коровьева и сливок. Сухое молоко и сливки. 2. Кисло – молочные продукты. Сыры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисло – молочных продуктов, сыров Условия, и сроки хранения кисло – молочных продуктов, сыров. Кулинарное назначение кисло – молочных продуктов и сыров.	2 2 2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №4 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	6	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала 1. Яйца и яичные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения яиц и яичных продуктов, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов 2. Пищевые жиры. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, условия, сроки хранения, кулинарное назначение растительного масла, масла коровьева, животных топленых жиров, маргарина.	2 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
	Практическое занятие №5 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	10	
Тема 8. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала 1. Крупа. Мука. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы. Условия и сроки хранения крупы. Кулинарное назначение круп.	2 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
	Практическое занятие №6 1. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту 2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2 2	
	Консультация №2 1. Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения муки. Кулинарное назначение макаронных изделий.	2	
	Самостоятельная работа 1. Сообщение (презентация) на тему: «Мука»	2 2	

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6
	1. Кондитерские изделия. Вкусовые товары. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2
	Консультация №3	1
	Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители.	1
	Самостоятельная работа	1
	1. Сообщение (презентация) на тему: «Вкусовые товары»	2
	Дифференцированный зачет	
	Всего:	55/5

Всего: 60 ч
 аудиторная нагрузка – 55ч, в том числе:
 теория - 32ч
 лабораторно – практические – 18ч,
 консультации – 5ч;
 самостоятельная работа – 5 ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. н. 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник ;

- сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
 4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
 5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
 6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
 7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
 8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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 70% правильных ответов. Не менее 75% 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;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<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 учетно-отчетную 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; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>