

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ОПО ПКРС ПО ПРОФЕССИИ
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2021 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании
Педагогического совета



Председатель _____ /Зинченко М.Ю./
Протокол № _____ " _____ " _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины
разработана в соответствии с
требованиями ФГОС по специальности
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
Утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.
Председатель комиссии И.С. Коваленко

Составитель: Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.....13**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

обучающийся должен уметь:

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

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

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 на производство.

программа учебной дисциплины «**Основы товароведения продовольственных товаров**» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

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	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных

	<p>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>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>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</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	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	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

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов

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
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	16
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала			
	1-2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	3-4	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	5	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
	Тематика Л и П работ			
	6	ПР №1: Определение энергетической ценности сырья.	1	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			
	7-8	Классификация продовольственных товаров.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика ВСР			
	9-10	№ 1: Подготовить презентацию: Безопасность продовольственных товаров.	2	
Тема 3. Флодоовощные продукты	Содержание учебного материала			
	11	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика Л и П работ			
	12	ПР № 2: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
	Содержание учебного материала			
	13	Товароведная характеристика луковых, капустных, условия хранения,	1	

		упаковки, транспортирования и реализации.		
	Тематика Л и П работ		1	
	14	ПР № 3: Изучение хозяйственно-ботанических сортов луковых, капустных и оценка качества по стандарту.	1	
	Содержание учебного материала			
	15	Товароведная характеристика тыквенных, томатных, салатно-шпинатных овощей условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	
	Тематика Л и П работ			
	16	ПР № 4: Изучение хозяйственно-ботанических сортов тыквенных, томатных, салатно-шпинатных оценка качества по стандарту.	1	
	Содержание учебного материала			
	17	Товароведная характеристика семечковых, косточковых, тропических плодов условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	
	Тематика Л и П работ			
	18	ПР № 5: Изучение хозяйственно-ботанических сортов семечковых, косточковых, тропических и оценка качества по стандарту.	1	
	Тематика ВСР			
	19-20	№ 2: Требования к качеству овощей, плодов, грибов.	2	
	Тематика Л и П работ			
	21-22	ПР № 6: Органолептическая оценка качества: соленых, квашенных овощей. грибов.	2	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала			
	23-24	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и х/б изделий.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика ВСР			
	25-26	№ 3: Подготовить презентацию: крупы, макаронные изделия.	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала			
	27	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	

	Тематика Л и П работ			ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	28	ПР № 7: Органолептическая оценка качества сливок, сметаны, творога. Сроки хранения	1	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбного сырья.	Содержание учебного материала			
	29-30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы и рыбного сырья.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема 7. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала			
	31-32	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	33-34	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству субпродуктов. Кулинарное назначение.	2	
	Тематика Л и П работ			
	35-36	ПР № 8: Оценка качества по стандарту, маркировка мясных консервов.	2	
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов. пищевых жиров.	Содержание учебного материала			
	37-38	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	39-40	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров. Кулинарное назначение.	2	
	Тематика Л и П работ			
	41-42	ПР № 9: Органолептическая оценка качества яиц.	2	
	43-44	ПР № 10: Органолептическая оценка качества пищевых жиров: сливочного, растительных масел. маргарина, спредов.	2	
Тема 9.	Содержание учебного материала			

Вкусовые продукты				
	45-46	Товароведная характеристика вкусовых товаров: чай, кофе, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	47-48	Товароведная характеристика вкусовых товаров: специи, приправы, пищевые кислоты, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация.	1	
	Тематика Л и П работ			
	49-50	ПР № 11: Показатели качества, ассортимент вкусовых товаров: чай, кофе.	2	
Тема 10. Кондитерские товары	Содержание учебного материала			
	51-52	Товароведная характеристика крахмала, виды, производство, требования к качеству, упаковывание и хранения.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	53-54	Товароведная характеристика сахара, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	55-56	Товароведная характеристика повидла, джема, варенья, цукатов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	57-58	Товароведная характеристика какао-порошка,, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	59-60	Зачет	2	
Итого			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется
Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
оснащенный оборудованием: рабочее место обучающегося
рабочее место преподавателя
классная доска
мебель для размещения и хранения средств обучения
ноутбук
принтер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

4. 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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p>Итоговая аттестация <i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Итоговая аттестация: <i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></p>

