

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО

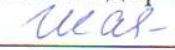
на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова

Протокол № 1 от
« 28 » 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки России от
09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Жаворонкова М.П.

г.Родники, 2017 г.


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru


РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
«27» 09 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина
«30» 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
*в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии*
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки России от
09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Жаворонкова М.П.

г.Родники, 2018 г.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является преподаватель Жаворонкова М.П.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
 - область применения программы;
 - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
 - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
 - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
 - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 74 часа, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 56 часов;
- самостоятельная работа – 18 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Химический состав пищевых продуктов – 2 часа;
- Классификация продовольственных товаров – 2 часа;
- Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки – 8 часов;
- Товароведная характеристика зерновых товаров – 8 часов;
- Товароведная характеристика молочных товаров – 5 часов;
- Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов – 8 часов;
- Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов – 8 часов;
- Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров – 8 часов;
- Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров – 5 часов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров полностью соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, примерной программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Жаворонкова Валентина
(Ф.И.О.) *Александровна*

преподаватель
(должность) *Васильева Катерина*

Суров
(подпись)
25.08.2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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 ОК 1-7,9,10	<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 часов
Суммарная учебная нагрузка	74
Самостоятельная работа	18
Объем учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	20
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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	Содержание учебного материала	2	
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	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	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Презентация: Классификация продовольственных товаров. Доклад: Хранение пищевых продуктов	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Кулинарное назначение овощей, плодов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	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
	Тематика лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 1: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Лабораторная работа № 2: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Доклад: Характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	

Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	6	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 3: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Презентация: Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	5	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	3	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 4: Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Доклад: Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 5: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Лабораторная работа № 6: Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Презентация: Ассортимент рыбы, рыбных продуктов	2	

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	6	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 7: Органолептическая оценка качества мяса		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Презентация: Ассортимент мяса и мясных продуктов	2	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	8	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	4	
	Тематика лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 8: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Лабораторная работа № 9: Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа	2	
	Доклад: Характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	5	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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	3	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 10: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа Презентация: Ассортимент кондитерских и вкусовых товаров	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (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 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

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

1.2.2. Электронные 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. 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. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. 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>

6. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

7. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

8. 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 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. 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/

10. 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. Муравина И.В. Основы товароведения: учебник для нач. проф. образования / И.В.Муравина. – 3-е изд.,стер.- М.: Академия, 2015. – 224 с.
2. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.: учебник для нач. проф. образования / Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова. – 2-е изд.,перераб.- М.: Академия, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
<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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по лабораторным занятиям;</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>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>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---