Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО, (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Автор: Яковенко Светлана Анатольевна

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими

обучающимися в учебной группе. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11. 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; *определять качество и безопасность продуктов детского питания;* 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; *характеристику ассортимента разных видов продуктов детского питания;* 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 часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в том числе:	
теоретическое обучение	53
лабораторные работы	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	7
Итоговая аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. **Химический состав пищевых продуктов Классификация продовольственных товаров**	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	***1***	***ОК 1-7,9-11*** ***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. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***7***	***ОК 1-7,9-11*** ***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 свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	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		
	Тематика практических работ	***6***	***ОК 1-7,9-11*** ***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***
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров»	***2***	
	Практическая работа «Определение соответствия плодоовощных консервов требованиям стандарта»	2	
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов переработки зерна»	2	
Тема 3. **Товароведная характеристика молочных товаров Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7,9-11*** ***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***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	5. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика практических работ	***4***	***ОК 1-7,9-11*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6***
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента».	*2*	
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества пищевых жиров»	*2*	
Тема 4	***Содержание учебного материала***	***7***	

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика практических работ	***2***	
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества рыбных товаров»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***3***	
Тема 5. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***9***	***ОК 1-7,9-11*** ***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***
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика практических работ	***2***	
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества мясных продуктов»	***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	***4***	
Тема 6. ***Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров***	***Содержание учебного материала***	***12***	***ОК 1-7,9-11*** ***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***
	1.Вкусовые товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов вкусовых товаров (чай, кофе, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, пряности и приправы). Дефекты вкусовых товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению		
	2. *Кондитерские товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов кондитерских товаров (фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок, карамель и ирис, конфеты и драже, халва, восточные сладости, печенье, пряники, вафли, торты и пирожные). Общие и специфичные показатели разных видов кондитерских товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов кондитерских товаров. Дефекты кондитерских товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.*	***18***	
	Тематика практических работ	***2***	
	Практическая работа «Органолептическая оценка качества кондитерских товаров»	*2*	
Тема 7. ***Пищевые концентраты и продукты детского питания***	***Содержание учебного материала***	***16***	***ОК 1-7,9-11*** ***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***
	Пищевые концентраты: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов пищевых концентратов. Общие и специфичные показатели разных видов пищевых концентратов. Требования к качеству разных видов пищевых концентратов. Дефекты пищевых концентратов: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению. Продукты детского питания: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Характеристика ассортимента разных видов продуктов детского питания. Общие и специфичные показатели разных видов продуктов детского питания. Требования к качеству разных видов продуктов детского питания. Дефекты продуктов детского питания: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.		
Экзамен		**6**	
Всего:		***82***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «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).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, опорно–двигательного аппарата, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),

-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;

-дверной проем (без порога)1000 мм;

-дополнительный источник освещения - настольная лампа;

-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах

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

3.2.1. Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.) учебник. М.: Изд.Центр «Академия», 2017г

Дополнительные источники: (по необходимости)

Интернет-ресурсы:

1. http://rospotrebnadzor.ru/- официальный сайт Роспотребнадзора
2. http://www.prodportal.ru- продукты питания
3. http://www.hudeem123.ru/physiology.html - физиология питания
4. http://www.znaytovar.ru/ - товароведение продуктов питания
5. http://gendocs.ru – лекции «Основы товароведения»
6. http://www.gosstandart.info/produkty-pitaniya/ Госстандарт /Информационный портал о качестве продуктов питания/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
нания: 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.	*На экзамене* студенты получают оценки: Оценка 5(отлично): Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов	Экзамен Тестирование
мения: 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; существлять контроль хранения и расхода продуктов	*Практическая и лабораторная работа:* **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	Практическая работа

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.