

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол
от 30.08.2022 г. № 46



ТВЕРЖДАЮ
Директор

О. А. Митько

Приказ от 30.08.2022 г. № 145/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Период обучения 2022-2024

2022г.

УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик: Вахрушева А.А. преподаватель, 1КК.

Рассмотрена на заседании методического совета

протокол № 46 от 30.08.2022 г.

Председатель методического совета  И.С. Шаманаева

Согласовано:

Зам. директора по УР  И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код, ОК	Код ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	ЛР 14	<p>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ, объектов, явлений;</p> <p>-анализировать процессы, состояния, явления, намечать конкретные пути решения производственных задач.</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа – оценки и управления опасными факторами (ХАССП - «анализ опасностей и критические контрольные точки»).</p>	<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов, условия хранения, реализации и транспортировки основных видов продовольственных товаров;</p> <p>-расчет нормируемых потерь продовольственных товаров при хранении.</p> <p>-правила отбора проб продовольственных товаров и их подготовки к лабораторным испытаниям;</p> <p>-сущность органолептической оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>-принципов построения балльной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>-сущность штрих-кодирования.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	98
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	91
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	43
курсовая работа (проект)	-
Консультации	2
Самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Общие сведения о пищевых продуктах	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	1. Классификация, химический состав, качество, консервирование и хранение продовольственных товаров.	2	
	Практические занятия		
	2. Практическое занятие № 1. Изучение стандартизации, сертификации и маркировки потребительских товаров.	2	
	3. Практическое занятие № 2. Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров.	2	
	4. Практическое занятие № 3. Штриховое кодирование продукции.	2	
Тема 2. Плодоовощные продукты	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	5. Товароведная характеристика свежих овощей.	2	
	6. Товароведная характеристика свежих плодов и грибов	2	
	Практические занятия		
	7. Практическое занятие № 4. Изучение методов продуктов переработки овощей, плодов, грибов и их использование.	2	
	8. Практическое занятие № 5. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров	2	
	9. Практическое занятие № 6. Расчёт нормируемых потерь плодоовощных товаров при хранении	2	
Тема 3. Рыбные продукты	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	10. Товароведная характеристика свежей, охлажденной, мороженой рыбы	2	
	11. Товароведная характеристика соленой, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий	2	
	Практические занятия		

	12. Практическое занятие № 7. Изучение классификации, ассортимента и оценка икры и не рыбных продуктов моря	2	
	13. Практическое занятие № 8. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом.	2	
	14. Практическое занятие № 9. Определение качества соленой, копченой рыбы органолептическим методом.	2	
	15. Практическое занятие № 10. Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов.	2	
Тема 4. Мясные продукты	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	16. Товароведная характеристика мяса убойных животных	2	
	17. Товароведная характеристика мяса птицы.	2	
	18. Товароведная характеристика субпродуктов.	2	
	Практические занятия		
	19. Практическое занятие № 11. Изучение классификации, ассортимента и оценка мясокопченостей, мясных консервов	2	
	20. Практическое занятие № 12. Определение качества мясных копченостей и колбасных изделий органолептическим методом.	2	
	21. Практическое занятие № 13. Определение качества мяса птицы органолептическим методом.	2	
	Самостоятельная работа		
22. Сообщения на тему: «Консерванты, используемые при производстве колбасных изделий и мясопродуктов»	2		
Тема 5. Молочные продукты	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	23. Товароведная характеристика молока и продуктов переработки.	2	
	24. Товароведная характеристика кисломолочных и продуктов.	2	
	25. Товароведная характеристика сыров.	2	
	Практические занятия		
26. Практическое занятие № 14. Определение качества молока, сливок органолептическим методом.	2		

	27. Практическое занятие № 15. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сычужных сыров.	2	
	Самостоятельная работа		
	28. Подготовка сообщения по теме: «Полезные свойства кисломолочных продуктов для организма человека»	2	
	29. Сообщения на тему: «Заменители молочного жира»	2	
Тема 6. Яйца и яичные продукты	Теоретические занятия		OK01 – OK 07, OK 8, OK 10 ЛР 14
	30. Товароведная характеристика яиц.	2	
	31. Товароведная характеристика яичепродуктов.	2	
	Практические занятия		
	32. Практическое занятие № 16. Определение качества яиц органолептическим методом	2	
Тема 7. Зерно. Продукты переработки зерна	Теоретические занятия		OK01 – OK 07, OK 8, OK 10 ЛР 14
	33. Товароведная характеристика крупы.	2	
	34. Товароведная характеристика муки.	2	
	35. Товароведная характеристика макаронных и хлебобулочных изделий.	2	
	Практические занятия		
	36. Практическое занятие № 17. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	2	
	37. Практическое занятие № 18. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	2	
Тема 8. Пищевые жиры	Теоретические занятия		OK01 – OK 07, OK 8, OK 10 ЛР 14
	38. Товароведная характеристика растительного, коровьего масла, животного жира.	2	
	39. Товароведная характеристика маргарина, кулинарного жира.	1	
	Практические занятия		
	40. Практическое занятие № 19. Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	3	
Тема 9. Кондитерские товары	Теоретические занятия		OK01 – OK 07, OK 8, OK 10
	41. Товароведная характеристика кондитерских товаров.	2	
	Практические занятия		

	42. Практическое занятие № 20. Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2	ЛР 14
Тема 10. Вкусовые продукты	Теоретические занятия		ОК01 – ОК 07, ОК 8, ОК 10 ЛР 14
	43. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей.	2	
	44. Товароведная характеристика приправ, пищевых кислот, алкогольных напитков.	1	
	Практические занятия		
	45. Практическое занятие № 21. Определение качества вкусовых товаров органолептическим методом.	2	
	Самостоятельная работа		
	46. Подготовка сообщения по теме: «Влияние на организм человека чая, кофе».	1	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		98	

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 инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, 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, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010
4. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

3.2.2. Интернет- ресурсы:

1. [innefedova.rusedu.net](http://innefedova.rusedu.net/post/2868/37501)post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innefedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
- 3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва, «Академкнига/учебник», 2015г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65% правильных ответов. Не менее 65% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования; контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций</p> <p>экспертная оценка выполнения практической работы устный опрос, оценка выполнения рефератов,</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - «анализ опасностей и критические контрольные точки»); - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. 		