

областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Профессия СПО


43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.


РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


Подпись /Н.М. Пронина/
Ф.И.О.
Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно – методической работе


Подпись /Л.Н. Подкладкина/
Ф.И.О.
от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-
Межрегиональный центр компетенций»»

РАЗРАБОТЧИК: Пронина Н.М., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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 1,2,3,4,5,6,7,9	У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	З1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	З2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	З3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	У4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	З4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
		З5 виды складских помещений и требования к ним;
		З6 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
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	51
в том числе:	
– теоретические занятия	29
– практические занятия	20
– лабораторные занятия	Не предусмотрены
– контрольные работы	2
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
Самостоятельная работа (всего)	
в том числе:	
– работа с конспектом лекций – составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний – изучение нормативной и справочной документации – подготовка сообщений – составление кроссвордов – поиск сообщений в сети «Internet» – работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	
Промежуточная АТТЕСТАЦИЯ в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание 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
ВВЕДЕНИЕ	Содержание учебного материала	1	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
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.		
РАЗДЕЛ 1 МЕТОДОЛОГИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ			
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	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
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	Практические занятия –	2	
	ПЗ 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся – составление таблицы «Химический состав пищевых продуктов»; – решение задач на расчёт энергетической ценности пищевых продуктов			
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	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
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены	1	
	Самостоятельная работа обучающихся – составление схемы «Классификация продовольственных товаров»; – составление кроссворда на тему «Качество и безопасность продовольственных товаров» не менее 15 слов		
Контрольная работа №1			

РАЗДЕЛ 2			
ТОВАРОВЕДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ			
Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	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
	1. 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		
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия		
	ПЗ 2 Распознавание хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. ПЗ 3 Распознавание помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся – составление схемы «Классификация ассортимента овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки» – поиск сообщений в сети Internet на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»	*	
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	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
	1. 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.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практические занятия		
	ПЗ 4 Распознавание ассортимента круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - составление схемы «Классификация ассортимента зерновых товаров» - составление таблицы «Условия и сроки хранения зерновых товаров»	*	
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	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
	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		

	Практические занятия		
	ПЗ 5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - составление схемы «Классификация ассортимента молочных товаров» - работа с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию)	*	
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практические занятия		
	ПЗ 6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	ПЗ 7 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности и расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - составление схемы «Классификация рыбных товаров» - составление схемы строения рыбы (по выбору)		
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	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
	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		
	Практические занятия		
	ПЗ 8 Органолептическая оценка качества мяса	2	
Самостоятельная работа обучающихся - составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов» - составление схемы разрубки мяса (говядины, свинины) - поиск информации в сети Internet на тему: «Клеймение мяса»			
Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		

	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ 9 Определение вида, категории и оценка качества яиц	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - составление таблицы «Классификация по категориям яиц» - изучение нормативно-технической документации ГОСТ 31654-2012		
Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	3	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	<i>Практические занятия</i>		
	ПЗ 10 Распознавание ассортимента кондитерских и вкусовых товаров	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - составление таблицы «Классификация кондитерских и вкусовых товаров» - подготовка сообщения на тему «Роль кондитерских и вкусовых товаров в общественном питании»		
	<i>Контрольная работа</i>	1	
ВСЕГО:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- ✓ производственный стол;
- ✓ весы электронные;
- ✓ овоскоп;
- ✓ прибор для определения наличия нитратов;
- ✓ калориметр;
- ✓ линейки;
- ✓ ножи.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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. на 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
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 22 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/

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

10. 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.
 11. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
 12. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
 13. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
 14. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
 15. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
 16. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь -М.: Академия, 2010
 17. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
 18. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
- #### ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:
19. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
 20. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Умения:</p> <p>У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У4 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><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><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических работ на экзамене

<p>Знания:</p> <p>31 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>33 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>35 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>36 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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме экзамена по учебной дисциплине</i></p>
---	--	--

