

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
п. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия:

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

Повар

Кондитер

Форма обучения

очная

п. свх. Агроном

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 ,(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Разработчик: Копылова Елена Викторовна, преподаватель спец дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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	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	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.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	<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>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	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Применение стандартов антикоррупционного поведения.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p>

	<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>

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	55
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
консультации	3
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	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. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	2	
	2. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	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. Классификация продовольственных товаров		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа №1. Оценка качества продовольственных	2	
Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	5	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 свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.		
	2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 2 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
Лабораторная работа № 2 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1		

			ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	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 зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	2. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	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.	2	
	2. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.		
	2. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы		

продуктов	и рыбных продуктов		ПК 4.1-4.5
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа № 5 . Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	Лабораторная работа № 5 . Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9-11
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству		ПК 1.1-1.5
	2. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		ПК 2.1-2.8
	3. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		ПК 3.1-3.6
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа № 6 Органолептическая оценка качества мяса	2	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа студентов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	3	
	2. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9-11
	Лабораторная работа № 7 . Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	ПК 1.1-1.5
	Лабораторная работа № 7 . Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1	ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа студентов	-	ПК 3.1-3.6
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		ПК 4.1-4.5	
		ПК 5.1-5.5	

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	5	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 кондитерских и вкусовых товаров.		
	2. Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	3. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа № 8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Самостоятельная работа студентов	-	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	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Кабинет товароведения продовольственных товаров

- рабочие места для студентов, столы ученические лабораторные;
- рабочее место преподавателя;
- моноблок;
- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием);
- сейф металлический;
- микроскопы;
- гербарий «Растительные сообщества»;
- гербарий «Основные группы растений»;
- гербарий культурных растений;
- набор муляжей овощей и фруктов;
- комплект плакатов по химии;
- лотки с лабораторной посудой и принадлежностями;
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды ;
- аппарат Киппа 250 мм;
- весы для сыпучих материалов, учебные с гирями до 200 гр.;
- прибор для получения газов;
- ложки для сжигания веществ;
- штативы на 10 гнезд;
- штативы лабораторный химический;
- колбочки-2-100;
- палочки стеклянная;
- пробирки 14*120;
- пробирки 16*150;
- стаканы 150;
- зажимы пробирочный (металлический);
- комплект плакатов по биологии;
- модель промышленной установки получения ацетилен;
- модели кристаллической решётки;
- огнетушитель
- стол с ящиками для хранения/ тумбой;
- кресло офисное;
- шкаф вытяжной панорамный;
- шкаф для хранения учебных пособий;
- весы электронные с USB-переходником;
- штатив демонстрационный;
- штатив для пробирок;
- горелка универсальная;
- спиртовка лабораторная
- периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева;
- комплект портретов великих химиков;
- набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ;
- набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии;
- комплект колб демонстрационных;
- комплект мерных колб;
- комплект мерных колб малого объема

- шланг силиконовый;
- комплект мерных цилиндров стеклянных;
- комплект воронок стеклянных;
- комплект стаканов химических мерных;
- комплект ступок с пестиками;
- набор шпателей;
- трубка стеклянная;
- щипцы тигельные;
- палочка стеклянная;
- комплект коллекций;
- пособия наглядной экспозиции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие ИЦ Академия
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР. – 156 с.
2. 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. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия.
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма. – 448 с.
5. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия. – 208 с.
6. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
7. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт. – 236 с.

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;</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, 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 экзамена в виде:</p> <p>- устных ответов, - тестирования.</p>
<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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям 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>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>