

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
И.В. Чуприна
«24» апреля 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Симферополь
2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки работников в области сервиса и туризма. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен:

<i>иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none">• определять качество сырья и готовой продукции;• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;• пользоваться нормативными документами
<i>уметь</i>	<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);• оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;• осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none">• ассортимент, товароведные характеристики,

	<p>требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие **общие компетенции**:

Код	Общие компетенции
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

Всего 64 часа, в том числе: включая обязательную аудиторную учебную нагрузку 54 часа, самостоятельную работу обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
В том числе:	
Лабораторные занятия	--
Практические занятия	30
Контрольные работы	
Самостоятельная учебная работа (всего)	10
В том числе:	
Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач	10
Внеаудиторная домашняя работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6	2
	1.	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	Практическое занятие		2	2
	2.	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	2
	1.	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		6	2
	1.	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		
	Практическое занятие		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества овощей 2. Изучение ассортимента и оценка качества плодов.		
	Самостоятельная работа: Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1	3
Тема 4.	Содержание учебного материала		9	2

Товароведная характеристика зерновых товаров	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. 3. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практическое занятие		6	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества муки и крупы. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий. 3. Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба.		
	Самостоятельная работа: Условия и сроки хранения зерновых товаров.		1	3
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		7	2
	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 2. Кулинарное назначение молочных товаров 3. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практическое занятие		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. 2. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов.		
	Самостоятельная работа: 1. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров.		2	3
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		5	2
	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 2. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 3. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практическое занятие		2	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных продуктов.		

	Самостоятельная работа: Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	3
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	2
	1. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Классификация мяса по термическому состоянию 3. Мясные полуфабрикаты. 4. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практическое занятие	4	2
	2. 1. Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров. 2. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.		
	Самостоятельная работа: 1. Мясные полуфабрикаты. 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2	3
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	7	2
	1. 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		
	Практическое занятие	4	2
	2. 1. Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки. 2. Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел.		
Тема 9. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	9	2
	1. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.		

кондитерских и вкусовых товаров		2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 3. Условия и сроки хранения 4. Крахмал. Виды крахмала, требования к качеству, упаковывание и хранение 5. Сахар. Требования к качеству, упаковывание и хранение		
	Практическое занятие		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки. 2. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.		
	Самостоятельная работа: Условия и сроки хранения.		1	3
	Содержание учебного материала		3	2
	1.	1. Хлебопекарские дрожжи. Виды, требования к качеству, упаковывание и хранение. Химические разрыхлители. 2. Желирующие вещества. Пищевые красители. Пищевые добавки. 3. Генетически модифицированные пищевые продукты Кулинарное использование.		
	Самостоятельная работа: 1. Желирующие вещества. Пищевые красители. Пищевые добавки. 2. Генетически модифицированные пищевые продукты Кулинарное использование.		2	3
Дифференцированный зачет		2	3	
Всего		64		
Тематика самостоятельной работы при изучении учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров		10		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений: 1. Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!». 2. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека». 3. Выполнение слайд-презентации по теме: «Польза рыбы в питании человека!».				

<p>4. Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!».</p> <p>5. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!».</p> <p>6. Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека».</p> <p>7. Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека».</p> <p>8. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки».</p> <p>9. Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах».</p> <p>10. Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека».</p>		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинета «Товароведения продовольственных товаров», оснащенного

1).оборудованием:

- магнитная доска,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся, оснащенные столами, стульями,
- стенды,
- шкафы для хранения муляжей, инвентаря, раздаточного дидактического материала,
- учебно-методические комплексы по темам,
- нормативно-техническая документация,
- комплекты наглядных пособий;

2).техническими средствами:

- мультимедийный проектор,
- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- программное обеспечение общего назначения;
- выход в сеть Интернет.

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. 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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

5. Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина, Товароведение пищевых продуктов, рабочая тетрадь, М.: Академия, 2014г., 96с.

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР,

2005. – 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, 2004. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. 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
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 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 дифференцированного зачета.</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-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</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>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>В форме дифференцированного зачета</p>