

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

 А.В. Симашева

«29» 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета протоколом номер № 1 от 29.08.24 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
ОК 02	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии и осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
	основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни

	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	20
в том числе:	
Самостоятельные работы	2
в форме практической подготовки	14
Дифференцированный зачет	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			36	
	Содержание		8	
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения	1 -2	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	1
	3-4	Химический состав продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров	2	
	5-6	Консервирование пищевых продуктов.	2	
	7-8	Маркировка продовольственных товаров Штриховое кодирование товаров	2	
Тема № 1.2 Плодоовощные товары	Содержание		2	
	9-10	Классификация свежих плодов и овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка	2	
Тема №1.3 Зерно и продукты его переработки	Содержание		4	
	11-12	Зерно, пищевая ценность, химический состав. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	2	2
	13-14	Практическое занятие №1-2 Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты Классификация круп, пищевая ценность, Требования к качеству круп. Работа с образцами	2	
Тема №1.4.	Содержание		2	

Молочные продукты	15-16	Практическое занятие № 3-4 Ассортимент молока и молочных продуктов: Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка,	2	2
Тема №1.5 Рыбные продукты	Содержание		4	
	17-18	Ассортимент рыбы: свежей, соленой, копченой. Практическое занятие № 5 Требования к качеству, условия хранения, упаковки	1 1	1
	19-20	Ассортимент морепродуктов, консервов и пресервов. Практическое занятие № 6 Требования к качеству, условия хранения, упаковки,	1 1	
Тема №1.6. Мясные продукты	Содержание		6	
	21-22	Классификация мяса Практическое занятие № 7 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 1	2
	23-24	Мясные полуфабрикаты, копчености. Практическое занятие № 8 Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 1	
	25-26	Практическое занятие № 9-10 Мясные субпродукты, колбасные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема №1.7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры	Содержание		2	
	27-28	Практическое занятие № 11-12 Классификация яиц. Химический состав. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	Содержание		4	
Тема 1.8 Вкусовые товары.	29-30	Классификация вкусовых продуктов: чай, кофе. Условия хранения, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные, газированные напитки.	2	

	31-32	Практическое занятие № 13-14 Классификация вкусовых продуктов: соль, пряности, приправы, соусы. Условия хранения, требования к качеству.	2	
Самостоятельная работа № 1-2 Подготовка к дифференцированному зачету			2	
	33-34	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «*Основы товароведения продовольственных товаров*», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина: Для студентов учреждений среднего профессионального образования. 7-е издание. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. - ISBN-978-5-4468-2216-4, Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Добычина, А В. Охрана труда / А.В. Добычина. Для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. – 129 с. - ISBN: 978-5-16-017535-5 ISBN-онлайн: 978-5-16-110054-7. - Текст электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года: №1674-ст в качестве национального стандарта РФ с 1 января 2016 года: дата введения 2016-01-01- Москва: Стандартформ, 2019-27 с- Текст непосредственный.