

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины *ОП. 01 Основы товароведения продовольственных товаров* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» из примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм;

4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Э.Г., преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Протокол заседания МЦК № 8 от «13» марта 2023г.

Председатель МЦК  Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями, знаниями по дисциплине, элементами профессиональных, общих компетенций и личностными результатами:

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК.), личностных результатов (ЛР) воспитания, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
<p>ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>

1.2.2. Перечень умений, знаний и профессиональных компетенций (ПК.)

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 10 ЛР 4 ЛР7 ЛР13 ЛР15	У.1 -проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; У2-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; У4-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	З1-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; З2-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З3-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З4-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З5-виды складских помещений и требования к ним

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	22
контрольные работы(за счет часов по практическим работам)	3
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме контрольной работы (за счет часов по практическим работам)	

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)			
			Всего ч	теоретич. занятия	лпз	к/р
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>		<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>
1	Раздел 1 Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	1	1	1		
2	Раздел 2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	4	4	2	2	
	Контрольная работа 1	1				1
3	Раздел 3. Товароведная характеристика зерномучных товаров	5	5	1	4	
4	Раздел 4 Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	3	3	1	2	
5	Раздел 5. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	7	7	3	4	
	Контрольная работа 2	1				1
6	Раздел 6. Товароведная характеристика мясных товаров	5	5	1	4	
7	Раздел 7. Товароведная характеристика рыбных товаров	4	4	1	3	
8	Консультации	2	2			
9	Промежуточная аттестация: итоговая контрольная работа	1				1
	итого	34	34	10	19	3

3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы У.З, элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
2 семестр					
Раздел 1 Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		1	У-2,3,4 3 –1, 4, 5, ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	1	Понятие об ассортименте, товарном сорте, качестве сырья и пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов.	1		
Раздел 2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		4	У – 1, 2, 3 3-1,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2 2 3
	2	Ассортимент свежих и переработанных овощей, плодов, грибов	1		
	3	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей и плодов, грибов	1		
	4-5	Практическое занятие №1 Идентификация ассортимента и оценка качества овощных, плодовых товаров.	2		
	6	Контрольная работа по разделам 1,2	1		
Раздел 3. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала		5	У – 1, 2, 3 3-1,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2 3
	7	Зерно и продукты его переработки: мука, крупа, Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1		
	8-9	Практическое занятие № 2. Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий	2		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы У.З, элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
	10-11	Практическое занятие №3. Изучение ассортимента макаронных и	2		3
Раздел 4. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	Содержание учебного материала		3	У – 1, 2, 3 3-1,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	12	Классификация вкусовых продуктов. Чай, кофе, пряности и приправы.	1		
	13-14	Практическое занятие №4 Идентификация видов бакалейных и кондитерских товаров	2		
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	Содержание учебного материала		7	У – 1, 2, 3,4 3-1,2,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	15	Молоко, молочные, кисломолочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1		
	16	Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества.	1		
	17	Характеристика растительных и животных жиров. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1		
	18-19	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества молока коровьего, кисломолочных продуктов.	2		
	20-21	Практическое занятие №6 Изучение ассортимента различных видов сыров. Показатели органолептической оценка качества.	2		
	22	Контрольная работа по разделам 3,4,5	1		

Наименование разделов	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы У.З, элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	
Раздел 6. Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала		5	У – 1, 2, 3,4 3-1,2,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2	
	23	Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1			
	24-25	Практическое занятие № 7. Изучение домашней птицы, определение показателей качества.	2			3
	26-27	Практическое занятие № 8. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки.	2			3
Раздел 7. Товароведная характеристика рыбных товаров	Содержание учебного материала			У – 1, 2, 3,4 3-1,2,3,4,5 ОК 01, 02, 09, 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2	
	28	9.1.Рыба и рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству свежей и замороженной рыбы	1			
	29	Практическое занятие № 9 Органолептическая оценка качества свежей, солёной рыбы и копчёной рыбы.	1			3
	30-31	Практическое занятие № 10 Изучение видов мясных и рыбных консервов. Определение органолептических показателей качества.	2			3
Консультации	32-33	Повторение и обобщение изученного материала	2		3	
Промежуточная аттестация	34	Итоговая контрольная работа	1		3	
Всего			34			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета: стол письменный – 15, стул стандарт – 31, доска ученическая – 1, шкаф – 4, моноблок – 1, доска интерактивная – 1, проектор - 1.

Технические средства обучения: - компьютеры, интерактивная доска, документ камера, проектор.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы:

4.2.1 Основные источники

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с.

4.2.2. Дополнительные источники

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с.

2. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с.

4.2.3 Электронные ресурсы

Нормативные документы

3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (ред. от 19.07.2011).

4. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. № 212-ФЗ, от 30.12.2001г. № 196-ФЗ, от 22.08.2004г. № 122-ФЗ, от 21.12.2009г. № 171-ФЗ, 18.07.2011 г.

5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

6. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

7. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

4.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: плакаты, натуральные образцы, тематические альбомы по товарным группам.

Аудиовизуальные пособия: видеофильмы по товарным группам, фотоальбомы по товарным группам.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ**

Результаты обучения: умения и знания,	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки
Умеет:		
У1-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;	Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества. Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий	оценка результатов выполнения практических работ №1-10. устный опрос, контрольная работа 1, 2
У2-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	Демонстрирует умения по определению факторов, влияющих по сохранность продовольственных товаров, товарных потерь, выявляет причины их возникновения, и принимает меры по их снижению.	Оценка результатов выполнения практических работ №1-10. устный опрос, контрольная работа1,2
У3-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;	Ориентируется в нормативных правовых документах, работает со стандартами и другими нормативными документами, сертификатами и декларациями, осуществляет контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов	оценка результатов выполнения практических работ №1-10. устный опрос, контрольная работа 1, 2
У4-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Критически оценивает качество продукции, делает соответствующие выводы. Демонстрирует навыки по органолептической оценке качества товара. Осуществляет контроль за условиями хранения и сроками реализации пищевых	оценка результатов выполнения практических работ №1-10. устный опрос, контрольная

Результаты обучения: умения и знания,	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки
	продуктов	работа 1,2
Знает:		
3.1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Знает качественные характеристики отдельных видов сырья по различным товароведным группам.	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ № 1-10 контрольная работа №1, 2.
32- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Ориентируется в нормативных документах: стандартах, сертификатах и декларациях . Правильность заполнения документов, полнота выполнения задания,	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ № 1-10 контрольная работа №1, 2.
33- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Правильность заполнения документов Знает методы контроля за условиями хранения и сроками реализации реализуемых продуктов	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ № 1-10 контрольная работа №1, 2.
34- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Знает правила отправки сырья на производство и сопутствующая документация	Устный опрос, оценка результатов выполнения практических работ №1-10 контрольная работа №1, 2
35- виды складских помещений и требования к ним;	Знает классификацию складских помещений, предъявляемые требования	
Промежуточная аттестация итоговая по дисциплине: контрольная работа	Соответствие требованиям критерий оценки работы	Оценка результатов итоговой контрольной работы

Результаты обучения по дисциплине (элементы компетенций и личностные результаты ПК, ОК, ЛР)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
<p>Элементы ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ПК 5.1 Подбирать сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-использование полученные знания и умения по определению органолептических показателей качества пищевых продуктов, условия и сроки их хранения.</p>	<p>- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - контрольная работы; - проверка домашних заданий;</p>
<p>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</p> <p>ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; -понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; -отслеживать свои ошибки по ходу работы -работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;</p> <p>осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>выполнение практических работ устный фронтальный опрос контрольная работа.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям.</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовке к занятиям.</p>

<p>ОК10 пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, пользоваться современной научной и профессиональной терминологией</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>выполнение практических работ</p> <p>устный фронтальный опрос</p> <p>контрольная работа.</p>
---	---	---