

Приложение II.1

***к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер***

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2022г.

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01.- ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

	<p>получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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</p>	<p>-Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. -Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. -Распознавать недоброкачественные продукты. -Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. -Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при</p>	<p>-Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. -Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. -Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. -Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.</p>

	складировании, хранении.	
--	--------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	49
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	17
контрольная работа	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	5
Тема 1. Химический состав и классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	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
	2. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	3.Контрольная работа по теме «Химический состав и классификация продовольственных товаров»	1	
Тема 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	28	
	4. Свежие овощи, плоды, грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, 5. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 6. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 7. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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
	8. Крупа, мука, макаронные изделия Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 9. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	10. Хлеб и хлебобулочные изделия Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. 11. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	12. Молоко и молочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 13. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	14.Рыба, рыбные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании. 15. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 16. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. 17. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	4	

18. Нерыбные продукты моря. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству нерыбных продуктов моря. 19. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
20. Мясо, мясопродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса. 21. Условия, сроки хранения мяса, мясных продуктов мяса. 22. Ассортимент и характеристика, значение в питании мясопродуктов, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясопродуктов, 23. Условия, сроки хранения мяса, мясных продуктов.	4	
24. Птица, дичь. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. 25. Кулинарное назначение. Условия, сроки хранения птицы и дичи.	2	
26. Яйцо и яичные продукты, пищевые жиры.. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. 27. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
28. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. 29. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
30. Вкусовые товары, пищевые добавки. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. 31. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
Практические занятия	17	
32. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, семечковых плодов и оценка качества	1	
33. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества	1	
34. Оценка качества молока, молочных продуктов	1	
35-36. Оценка качества сыров	2	
37-38. Оценка качества рыбы	2	
39-40. Оценка качества рыбных консервов. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
41-42. Органолептическая оценка качества мяса	2	
43-44. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
45-46. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жиров	2	
47-48. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ	2	
49. Контрольная работа по теме «Товароведная характеристика продовольственных товаров»	1	
Всего:	49	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016.
2. Профессиональные стандарты Повар, Кондитер, Пекарь.

Интернет- ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. – Заглавие с экрана.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. – Заглавие с экрана.
5. 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] – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/, свободный. – Заглавие с экрана.
6. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
8. Электронная библиотека <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
<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>Оценка результатов контрольной работы.</p> <p>Оценка результатов практических работ.</p>
Уметь:	
<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>Оценка результата практических работ.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы.</p>