

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Иванович
Должность: Директор
Дата подписания: 16.09.2023 12:27:43
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии профессионального цикла
профотделения
Протокол от 05 июня 2023 г № 10
Председатель Перхун Л.А.

Утверждена
Приказом директора
ГБПОУ КК «КМТ»

от 30 июня 2023 г.. № 663

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол от 30 июня 2023г. №8

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. №44898. Рабочая программа разработана с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 №. П-41) УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и) (автор(ы)): преподаватель ГБПОУ КК «КМТ» Тетерятникова Е.В.

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 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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<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>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>

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
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».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты	

реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания
ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса ,общественные питания

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
Практические занятия	16
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	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 ЛР1-ЛР14
	Классификация продовольственных товаров.		
	Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов,	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том		

грибов и продуктов их переработки	числе региональных.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
Тема 5 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.		

молочных товаров	Кулинарное назначение молочных товаров		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.		
	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 4 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	Практическое занятие № 5 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Ассортимент и характеристика, значение в питании		
	Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов		
	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов		
	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		

	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
Тема 9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-ЛР14
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	6	
	Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся СР 1. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач) СР 2. Ответы на контрольные вопросы	4	

	Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет	2	
	Всего	76	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащённый:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. . Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. СПО/ М.В. Епифанова. – Москва: Академия, 2018. – 208 с..

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э.В. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособи / Э.В. Минько, А.Э. Минько. – Москва: 2017. – 373 с

2. Н.С. Основы товароведения: учебник для СПО / Н.С. Моисеенко. – Москва: КноРус, 2021. – 414 с.

3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты: учебник для СПО / В.И Криштафович, Д.В. Криштафович. – Москва: КноРус, 2021. – 160 с

4. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО/И.М.Лифиц. – Москва: КноРус, 2021. – 220 с.

5. Грибанова, И.В. Товароведение: Учебное пособие для СПО / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – Москва: iprbook, 2019. – 359 с.

6. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник для СПО / Н.С. Моисеенко. – Москва: КноРус, 2021. – 414 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

1. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник для СПО / Г.Г. Иванов. – Москва: КноРус, 2021. – 222 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. 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> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<p>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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> –защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; –оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы –экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация: –экспертная оценка</p>

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

хранения и расхода продуктов	Рациональность действий и т.д.	выполнения практических заданий на зачете/экзамене
------------------------------	-----------------------------------	---