

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Товароведение продовольственных товаров

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: **ОП.14 Товароведение продовольственных товаров** входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, связана с дисциплинами

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена,

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	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	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.
ОК 01	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.	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

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	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 интересующие профессиональные темы	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
Теоретические занятия	30
практические занятия	40
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Основы товароведения			
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
Тема2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	1. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества. 2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.		
	Практическое занятие: Определение контрольной цифры по штриховому коду товара.	2	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	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		
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	1. 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.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		

			ПК 5.2-5.5
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	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		
Тема9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	3.Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования .Чай, Производство, виды чая, сортность		
	4.Кофе и кофейные напитки. Безалкогольные напитки		
	5.Пряности и приправы		
Раздел 2.Контроль качества кулинарной продукции			
Тема.1. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного	Содержание учебного материала 1. Основные понятия контроля качества 2. Классификация, назначение и краткая характеристика 3. Правовая и нормативная база контроля качества 4.Методы оценки качества.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5

питания			
Тема 2. Показатели качества	Содержание учебного материала 1. Показатели качества мясных полуфабрикатов 2. Показатели качества рыбных полуфабрикатов 3. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий 4. Показатели качества кондитерских изделий 5. Показатели качества молочных и кисломолочных изделий 6. Показатели качества майонеза и майонезных соусов 7. Показатели качества холодных и горячих напитков 8. Показатели качества холодных блюд и закусок 9. Показатели качества первых блюд 10. Показатели качества вторых блюд и гарниров	18	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Исследование и оценка качества мясных полуфабрикатов.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.3-1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Практическое занятие № 2. Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов.	4	
	Практическое занятие № 3. Исследование и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	4	
	Практическое занятие № 4. Исследование и оценка качества кондитерских изделий.	4	
	Практическое занятие № 5. Исследование и оценка качества молочных и кисломолочных изделий.	4	
	Практическое занятие № 6. Исследование и оценка качества майонеза и майонезных соусов	4	
	Практическое занятие № 7. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	4	
	Практическое занятие № 8. Исследование и оценка качества холодных блюд и закусок.	4	
	Практическое занятие № 9. Исследование и оценка качества первых блюд.	4	
	Практическое занятие № 10. Исследование и оценка качества вторых блюд и гарниров.	4	
		2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 10.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

2.Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234625> (дата обращения: 10.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Габа Н. Д. , Жаркова Т. Контроль качества продукции и услуг общественного питания, Академия, 2020

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

8. *Правила розничной торговли* текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

9. <http://economy.gov.ru>

10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - 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	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменного тестирования.
Умения: -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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита практических занятий; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: -письменного тестирования