

Министерство образования и науки Пермского края

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора


О.В.Казанцева

«01» сентябрь 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

П 07. Теоретические основы товароведения

по профессии **17353 Продавец продовольственных товаров**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

10 месяцев

Категория слушателей: Инвалиды и
лица с ограниченными
возможностями здоровья

Пермь, 2021

Составитель: Исакина А.А., преподаватель ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа дисциплины П 07. Теоретические основы товароведения является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы.

Дисциплина П 07. Теоретические основы товароведения входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения программы обучающийся должен:	
Уметь:	Знать:
<ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа;- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	<ul style="list-style-type: none">- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Объем учебной дисциплины	58
в том числе:	
теоретическое обучение	58
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	№ п.п.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1. Теоретические основы товароведения.	1	Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, и факторы, влияющие на них. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность.	1
	2	Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.	1
	3	Практическая работа № 1. Изучение разделов стандартов на продовольственные товары.	1
Тема 2. Зерномучные товары.	4	Крупы: классификация и ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка и хранение.	1
	5	Практическая работа № 2. Изучение ассортимента и определение качества круп.	1
	6	Мука: классификация и ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортирования.	1
	7	Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	1
	8	Практическая работа № 3. Изучение видов и определение качества макаронных изделий.	1
	9	Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка и хранение.	1
	10	Практическая работа № 4. Определение видов и качества хлебобулочных изделий.	1
Тема 3. Кондитерские изделия.	11	Классификация и товароведная характеристика ассортимента кондитерских изделий, показатели, градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1
	12	Карамель. Конфеты. Шоколад	1
	13	Практическая работа № 5. Изучение классификации конфет. Изучение начинок карамели. Определение качества карамели и конфет.	1

	14	Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	1
	15	Практическая работа № 6. Изучение видов фруктово-ягодных кондитерских изделий.	1
	16	Мучные кондитерские товары.	1
	17	Практическая работа № 7. Распознавание ассортимента и определение качества мучных кондитерских изделий.	1
Тема 4. Вкусовые товары.	18	Классификация и товароведная характеристика ассортимента вкусовых товаров, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1
	19	Безалкогольные напитки. Чай и кофе, кофейные напитки, цикорий.	1
	20	Практическая работа № 8. Изучение натуральных образцов и определение качества чая, кофе.	1
	21	Пряности и приправы.	1
	22	Практическая работа № 9. Изучение ассортимента и определение качества пряностей и приправ.	1
Тема 5. Мясные товары.	23	Классификация и ассортимент. Требования к качеству и градация качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	1
	24	Практическая работа № 10. Мясо разных видов животных и птицы.	1
	25	Мясные субпродукты.	1
	26	Практическая работа № 11. Изучение видов и качества мясных субпродуктов.	1
	27	Колбасные изделия и мясокопчености.	1
	28	Практическая работа № 12. Изучение видов и качества колбасных изделий.	1
	29	Консервы.	1
	30	Практическая работа № 13. Изучение и расшифровка маркировки баночных консервов.	1
	31	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	1
	Тема 6. Рыбные товары.	32	Классификация ассортимента рыб по семействам.
33		Практическая работа № 14. Изучение семейств рыб.	1
34		Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения рыбных товаров.	1

	35	Практическая работа № 15. Изучение ассортимента и качества соленой и копченой рыбы.	1
	36	Рыбные консервы и пресервы. Икра.	1
	37	Практическая работа № 16. Изучение и расшифровка маркировки баночных консервов.	1
	38	Нерыбные морепродукты.	1
	39	Практическая работа № 17. Изучение видов нерыбных морепродуктов.	1
Тема 7. Молочные и яичные товары.	40	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Молоко и сливки.	1
	41	Практическая работа № 18. Изучение ассортимента и качества молока сливок.	2
	42	Молочные консервы.	1
	43	Практическая работа № 19. Изучение и расшифровка маркировки баночных консервов.	1
	44	Кисломолочные продукты. Мороженое	1
	45	Практическая работа № 20. Изучение ассортимента и качества кисломолочных товаров.	1
	46	Сыры и масло коровье.	1
	47	Практическая работа № 21. Изучение классификации и ассортимента твердых и мягких сыров. Изучение показателей качества сыров.	2
	48	Яйцо. Меланж и яичный порошок.	1
	49	Практическая работа № 22. Изучение видов и маркировки яиц.	1
Тема 8. Пищевые жиры.	50	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла.	1
	51	Практическая работа № 23. Изучение ассортимента и качества растительных масел.	1
	52	Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.	1
	53	Практическая работа № 24. Изучение ассортимента и качества маргарина.	2
Тема 9.	54	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия	1

Плодоовощные товары.		хранения и транспортировка.	
	55	Овощи. Плоды.	1
	56	Практическая работа № 25. Изучение классификации свежих овощей и свежих плодов.	1
		Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы	2
		Консультации	4
		Всего	64

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрен кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

- 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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
<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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>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> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.).</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме контрольной работы по дисциплине в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов;</p> <p>- тестирования.</p>
Умения:		
<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;</p> <p>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>