

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

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК А.А.Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора



О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

обще профессионального цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии (ям)
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);
- соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);
- определять стоимость хранения (WS);
- отчитываться за потери при хранении (WS);
- составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);
- оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);
- виды товарных потерь и их актирование (WS);
- 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
<i>ОК 1</i>	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</i>
<i>ОК 2</i>	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i>
<i>ОК 3</i>	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</i>
<i>ОК 4</i>	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</i>
<i>ОК 5</i>	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста</i>
<i>ОК 6</i>	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</i>
<i>ОК 7</i>	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>
<i>ОК 8</i>	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</i>
<i>ОК 9.</i>	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</i>
<i>ОК 10</i>	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</i>
<i>ОК 11</i>	<i>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i>

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 1.2</i>	<i>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i>
<i>ПК 1.3</i>	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</i>
<i>ПК 1.4</i>	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i>
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.2</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.3</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.4</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.5</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.6</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.7</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.8</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i>

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.2</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.3</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.4</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.5</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.6</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 4.2</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 4.3</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 4.4</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 4.5</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 5.2</i>	<i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
<i>ПК 5.3</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 5.4</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</i>

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	<i>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 5.5</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	12
Самостоятельная работа	12
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала 1.Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, прочие вещества пищевых продуктов, 2.Энергетическая ценность пищевых продуктов, правила расчета калорийности продуктов 3.Качество пищевых продуктов. Методы определения качества продуктов. 4.Основы хранения и консервирования продуктов. Правила хранения продуктов: температурный режим, товарное соседство. Виды и правила консервирования.	2	4	ОК 1-11 ПК
Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала 1.Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия. Виды, отличительные особенности. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров. Тематика практических занятий	2	4 2	ОК 1-11 ПК

		Практическое занятие Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий			
Тема	3.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11 ПК
Товароведная характеристика плодовоовощных товаров		1. Плодовоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных овощей, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей.	2		
		2. Плодовоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих плодов. Оформление документации по расходу и хранению.			
		Тематика практических занятий		2	
		Практическое занятие Идентификация ассортимента и оценка качества плодовоовощных товаров			
Тема	4.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-11 ПК
Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов		1. Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Оформление документации по расходу и хранению	2		
		Тематика практических занятий			
		Практическое занятие Органолептическая оценка качества чая и пряностей			
Тема	5.	Содержание учебного материала		4	

Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению.	2		
	2. Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Пищевые дефекты. Виды потерь при хранении яиц.			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие Идентификация видов молочных, жировых и яичных товаров			
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества сырья твердых сычужных и яиц куриных свежих			
	Практическое занятие Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений			
Тема 6.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-11 ПК
Товароведная характеристика мясных продуктов	1. Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	2		
	2. Мясо птицы и субпродуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению.			

	3. Колбасные изделия: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению.			
	4. Мясокопчености : пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению.			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества мяса птицы			
	Практическое занятие Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки.			
Тема 7.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11
Товароведная характеристика рыбных товаров	1. Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация.	2		ПК
	2. Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и срок хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Виды потерь при хранении.			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества свежей рыбы			

	Практическое занятие Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы	
Самостоятельная работа		12
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
	Консультации	2
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	62

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебной лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: лаборатория Товароведения продовольственных товаров:

- стол преподавателя – 2
- компьютерный стол - 1
- стул преподавателя – 1
- столы ученические -15
- стулья ученические – 30
- стенды тематические – 3
- доска магнитная классная – 1
- мультимедиапроектор – 1
- экран для проектора – 1
- принтер - 1

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник для СПО / Моисеенко Н.С. — Москва: КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты: учебник для СПО / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва: КноРус, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-406-02413-3. — URL: <https://book.ru/book/936105> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО / Лифиц И.М. — Москва: КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Новикова А. Товароведение и организация торговли продовольственных товаров: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

Тимофеева В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p><i>-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);</i></p> <p><i>-виды товарных потерь и их активирование (WS);</i></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</p>	<p>-идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;</p> <p>- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;</p> <p><i>-выявляет виды товарных потерь и их активирование (WS);</i></p> <p><i>-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте (WS);</i></p> <p>-устанавливает дефекты пищевых продуктов;</p> <p>-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;</p> <p>-контролирует качество</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов собеседования.</p> <p>Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>требования к ним;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	
Умеет:		
<p>-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);</p> <p><i>-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);</i></p> <p><i>-определять стоимость хранения (WS);</i></p> <p><i>-отчитываться за потери при хранении (WS);</i></p> <p><i>-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);</i></p> <p>-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль</p>	<p>- проводиторганолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</p> <p><i>-соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);</i></p> <p><i>-определяет стоимость хранения (WS);</i></p> <p><i>-отчитывается за потери при хранении (WS);</i></p> <p><i>-составляет заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);</i></p> <p>-оформляет учётно-отчётную документацию по</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-16.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка решения производственных задач.</p> <p>Экспертная оценка заполнения учётных документов.</p> <p>Оценка правильности расчётов.</p> <p>Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
хранения и расхода продуктов	расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров может быть использована при обучении специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.