


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

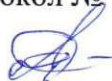
 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.



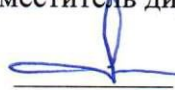
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»

2022 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по НМР

 Добышева О.В.
01 сентября 2022 г.

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» для профессии среднего профессионального образования 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 .

Автор: Микушина Ольга Геннадьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла программы производственного обучения 16675 «Повар» для слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 «Повар».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	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; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Ассортимент и реализацию продовольственных товаров; 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	0
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация 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 часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Товароведение пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	2	
	Практические занятия	2	
	Изучение потребительских свойств, продовольственных товаров.		
Тема 2. Основные зерновые культуры.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2	
	Практические занятия	8	
	Изучение ассортимента и оценка качества крупы органолептическим методом		
	Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом		
	Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.		
	Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий		
Тема 3. Флодоовощные товары	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Практические занятия	4	
	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	Изучение ассортимента и определение качества плодов органолептическим методом. Изучение ассортимента и определение качества овощных продуктов органолептическим методом.		
Тема 4. Молочные товары	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Практические занятия	4	
	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов		
	Определение качества основных молочных продуктов органолептическим методом		

	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «кулинарное использование молочных продуктов»	2	
Тема 5. Мясные товары	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Практические занятия	4	
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Мясные товары».	2	
Тема 6. Яичные товары	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Практические занятия	2	
	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Товароведение пищевых продуктов».	1	
Тема 7. Рыбные товары	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06
	Практические занятия	2	
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Рыбные товары».	2	
	Дифференцированный зачет.	2	
ИТОГО		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов

Технические средства обучения:

компьютер; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2018. – 592

Дополнительные источники:

1. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2018
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2018. – 236 с.
3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2018. – 816 с.
4. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2020.

Интернет-ресурсы:

1. [innfedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. science.runetstar.net
3. innfedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся в процессе проведения устного и письменного опроса, проверки ведения тетрадей, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	методы оценки
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	<p><i>На диф.зачете</i> слушатель получают оценки: <u>Оценка 5(отлично):</u> должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. <u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Практическая работа: Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. Оценка «4» ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи педагога или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>выполнение практических работ</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, 	<p><i>Тестирование:</i> <u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов <u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов</p>	<p>Письменный опрос тестирование</p>

<p>правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>		
--	--	--

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающимися инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.