

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12. Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12. Товароведение продовольственных товаров» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.12. Товароведение продовольственных товаров» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в основную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 <i>ПК 5.1-5.6</i> <i>ПК 6.1-6.4</i>	- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - определять качество сырья и готовой продукции; - проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам	- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров; - классификацию ассортимента пищевых продуктов; - отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику; - общие и специфические показатели разных групп товаров; - требования к качеству; - товарные сорта. Дефекты; - условия и сроки хранения; - изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов

ОК 01	<p>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, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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</p>
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	12
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		16
Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала Понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность.	2
Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров	Содержание учебного материала Классификация, значение для организма, состав, свойства. Содержание в пищевых продуктах.	2
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров их потребительские и технологические свойства. Методы оценки качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов по качеству.	4
	Практические занятия Органолептическая оценка качества продовольственных товаров по ГОСТу. Расчёт энергетической ценности продовольственных товаров.	
Тема 1.4. Хранение и транспортирование продовольственных товаров	Содержание учебного материала Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности. Товарные потери. Виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, Порядок списания.	4
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.	2
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		42
Тема 2.1. Вспомогательные товары	Содержание учебного материала Понятие, назначение, классификация. Групповая характеристика ассортимента: пищевые добавки, крахмал и крахмалопродукты, желирующие продукты, разрыхлители. Оценка качества, хранение. Пряности и приправы. Классификация, химический состав. Групповая характеристика ассортимента. Использование в кулинарии. Оценка качества, хранение.	2

1	2	3
Тема 2.2 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	2
	Строение зерна. Химический состав, пищевая ценность Виды, сорта круп, муки. Оценка качества, хранение. Макароны и хлебобулочные изделия. Оценка качества, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей. Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Определение товарного сорта и класса макарон. Распознавание крахмала и определение товарного сорта.	2
Тема 2.3 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	4
	Свежие овощи: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение. Свежие плоды: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение. Переработанные овощи и плоды. Групповая характеристика ассортимента. Оценка качества, хранение. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.	
	Практические занятия Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту. Изучение правил отбора проб по стандарту Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. Приёмка свежих плодов и овощей по качеству.	2
Тема 2.4 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	2
	Классификация вкусовых товаров. Групповая характеристика ассортимента алкогольных и ликероводочных изделий. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Групповая характеристика ассортимента чая, кофе и их заменителей. Химический состав. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Отличительные признаки ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	
Тема 2.5 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	4
	Сахар. Классификация. Виды, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение. Сахарозаменители. Виды. Назначение. Использование при производстве кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика ассортимента карамели, конфет. Оценка качества, дефекты, хранение. Товароведная характеристика какао-порошка, шоколада, фруктово-ягодных кондитерских изделий.	
	Практические занятия Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Оценка качества какао-порошка, шоколада	2

1	2	3
Тема 2.6 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	2
	Химический состав. Пищевая ценность. Классификация Ассортимента пищевых жиров. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров. Товарные сорта. Дефекты, хранение. Товароведная характеристика маргарина и маргариновой продукции. Оценка качества, дефекты хранения.	
Тема 2.7 Молочные товары	Содержание учебного материала	4
	Классификация молока и продуктов переработки. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Ассортимент, оценка качества, хранение. Товароведная характеристика ассортимента сыров по технологии производства и химическому составу. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Масло коровье. Химический состав пищевая ценность производства, ассортимент, оценка качества. Дефекты. Хранение. Спрэды и смеси топлёные. Классификация, отличительные признаки ассортимента по составу сырья и массовой доли жира. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение	
Тема 2.8 Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала	2
	Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.	
	Практические занятия Определение вида и категории яиц по стандарту. Изучение дефектов. Органолептическая оценка качества масла коровьего или твёрдых сычужных сыров. Определение товарного сорта.	2
Тема 2.9 Мясные товары	Содержание учебного материала	4
	Состояние рынка мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сортной разруб мясных туш. Субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясокопчёности. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение. Колбасные изделия, мясные консервы. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	
Тема 2.10 Рыбные товары	Содержание учебного материала	2
	Состояние рынка рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика основных семейства рыб. Продукты переработки рыбы. Товароведная характеристика ассортимента. Упаковка, хранение. Рыбные товары. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	
	Практические занятия Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества мяса по степени свежести.	2

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 2.11 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	2
	Полуфабрикаты мучные, порошкообразные соусы и сухие завтраки.	
Тема 2.12 Продукты детского питания	Содержание учебного материала	2
	Классификация, товароведная характеристика по составу, назначение. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	2
Всего:		60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; имеется рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1..Комплект мебели: офисный стол для преподавателя; стол ученический; стул ученический (по количеству обучающихся).

2.Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1.Натуральные образцы продовольственных товаров.

2.Приборы: ареометр для молока, сахариметр, спиртомер, психрометр

3.Посуда, инвентарь

Технические средства обучения:

1.Видеокассеты с обучающими программами

2.Компьютерные диски с обучающими программами по товароведению продовольственных товаров

Плакатно-печатные средства:

1.. Плакаты, схемы

2 .Каталоги, альбомы

Обучающийся информационный материал:

1.Опорные конспекты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

2. Тесты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

3. Карточки-задания по органолептической оценке качества товаров

4.Кроссворды по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP

2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

- 1.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. –М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
- 2.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002. – 168 с.
- 3.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002. – 166 с.
- 4Р.оссийская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].
- 5.6.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].
- 6.Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей [Текст] : [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

Основные источники:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования. 4-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Усвоенные знания:</i>	
- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
- классификацию ассортимента пищевых продуктов;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
-отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
-общие и специфические показатели разных групп товаров	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
- требования к качеству;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
- товарные сорта, дефекты;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
- условия и сроки хранения;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов;	Текущий контроль: (тестирование, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, презентации). Дифференцированный зачет.
<i>освоенные умения:</i>	
-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Текущий контроль (тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчет). Заполнение таблиц по оценке качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Дифференцированный зачет.

<p>- определять качество сырья и готовой продукции;</p>	<p>Текущий контроль (е тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчёт). Заполнение таблиц по оценки качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Дифференцированный зачет.</p>
<p>-проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам</p>	<p>Текущий контроль (тестирование по темам курсам, устный или письменный опрос, доклад, сообщения, отчёт). Заполнение таблиц по оценки качества товаров. Таблицы по определению энергетической ценности продовольственных товаров. Дифференцированный зачет.</p>