

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2018

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
/А.В. Паталин/
«30» августа 2018 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии, 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1569.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.
Председатель комиссии Паталин Н.А. Кучеренко /

ОДОБРЕНО Методическим советом ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Протокол № 1 от «29» августа 2018 г.
Председатель Гостева И.Ю. /

Составитель (и)
(автор):

Валеева Ю.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории.

Рецензенты:
Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории.

Внешний

Литке Л.Б., преподаватель химии и биологии Филиала ГАПОУ СО «Энгельсский медицинский колледж Святого Луки (Войно – Ясенецкого) в г. Марксе

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 12 часа.

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля – зачет (с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	20
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося	12
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	Содержание учебного материала		4	1-2
	1	Предметы и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	2	
	2	Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование.	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Составление конспекта по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания».		1	3
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала		6	
	3	Зерно. Крупы. Классификация, химический состав. Характеристика, пищевая ценность. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	2	1-2
	4	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	2	
	5	Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	2	
	Практическое занятие		2	
	1	Определение качества крупы и муки органолептическим методом. Определение качества макаронных и хлебобулочных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка слайд - презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки».		2	3
Тема 1.3. Плодоовощные продукты.	Содержание учебного материала		2	
	6	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	2
	Практическое занятие		2	
	2	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2

	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка сообщения по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека».		1	3
Тема 1.4. Молочные продукты.	Содержание учебного материала		2	
	7	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	2	2
	Практическое занятие		4	
	3	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом.	2	2
	4	Составление карт качества.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Выполнение мини-проекта по теме: «Чудо-Молочная страна».		1	3
Тема 1.5. Рыбные продукты.	Содержание учебного материала		2	
	8	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.	2	2
	Практическое занятие		4	
	5	Кулинарное использование рыбного сырья.	2	2
	6	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка сообщения по теме: «Польза рыбы в питании человека».		1	3
Тема 1.6. Мясные продукты.	Содержание учебного материала		2	
	9	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	2	2
	Практическое занятие		2	
	7	Составление карт качества. Мясо домашней птицы и пернатой дичи.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Выполнение доклада по теме: «Польза мяса в питании человека».		1	3
Тема 1.7. Яйца	Содержание учебного материала		2	

и яичные продукты.	10	Яйца и яичные продукты. Классификация, Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	2
	Практическое занятие		2	
	8	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка сообщения по теме: «Полезность и вред яичных продуктов в питании человека».		1	3
Тема 1.8. Вкусовые продукты.	Содержание учебного материала		2	
	11	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	2
	Практическое занятие		2	
	9	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка доклада по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека».		1	3
Тема 1.9. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала		2	
	12	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно- кондитерском производстве.	2	2
	Практическое занятие		2	
	10	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	1	2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Составление конспекта по теме: «Все о кондитерских товарах».		1	3
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).		1	
	Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

Компьютер, экран, мультимедийный проектор, наглядные пособия (муляжи, натуральные образцы, плакаты, мультимедийные пособия), стенды, содержащие необходимый справочный материал, доска аудиторная.

3.2 Информационные ресурсы

Основная литература

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для среднего профессионального образования , 7-е изд., стер / З. П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 336 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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