

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

Программа предполагает обучение инвалидов и лиц с ОВЗ: для лиц с нарушениями зрения; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата; для лиц с нервно-психическими нарушениями

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код и наименование компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариативная часть предназначена для углубления определённых ФГОС СПО по данной профессии к знаниям, умениям. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

уметь:

- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);

знать:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним;

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	110
Объем учебной дисциплины	110
в том числе:	
теоретическое обучение	76
Практическая подготовка/практические работы/лабораторные работы	34
Промежуточная аттестация проводится 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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. <i>Состав пищевых веществ, значение в питании.</i> 2. <i>Энергетическая ценность пищевых продуктов</i> 	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация продовольственных товаров. 2. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> 	4	ОК 1,7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 2. <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.</i> 3. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i> 4. <i>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i> 5. <i>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода овощей, плодов, грибов и продуктов его переработки</i> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Лабораторное занятие №2. Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту</p>	10	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Кулинарное назначение зерновых товаров. 3. Условия и сроки хранения зерновых товаров 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода зерновых товаров <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p>		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 2. Кулинарное назначение молочных товаров 3. Условия и сроки хранения молочных товаров 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода молока и молочных товаров <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</p>		
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 3. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 4. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов 5. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода рыбы и рыбных продуктов <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p>		
		6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	<p>Лабораторное занятие №6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p> <p>Практическое занятие №1. Правила оценки условий и организации хранения рыбы и рыбных продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)</p>		<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов 3. Виды сопроводительной документации, предназначенные для транспортирования мяса 4. Виды сопроводительной документации, предназначенные для транспортирования мясных продуктов 	<p>8</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №7. Органолептическая оценка качества мяса</p> <p>Практическое занятие №2. Правила оценки условий и организации хранения мяса и мясных продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)</p>	<p>4</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 8. Товароведная характеристика, мясных продуктов, пищевых жиров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения мясных продуктов 4. Условия, сроки хранения пищевых жиров 	<p>8</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторное занятие №8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Лабораторное занятие №9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</p>	<p>4</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 9.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>8</p>	<p>ОК 1-7,9,10</p>

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	4	ПК 1.1-1.5
	2. Кулинарное назначение.		ПК 2.1-2.8
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ПК 3.1-3.6
	4. Условия и сроки хранения		ПК 4.1-4.5
Тематика лабораторных работ			ПК 5.1-5.5
Тема 10. Виды сопроводительной документации	Лабораторное занятие №10. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	6	ОК 1-7,9,10
	Практическое занятие №3. Правила оценки условий и организации хранения кондитерских и вкусовых продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)		ПК 1.1-1.5
	ПК 2.1-2.8		
Содержание учебного материала		8	ПК 3.1-3.6
1. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	ПК 4.1-4.5		
2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	ПК 5.1-5.5		
3. Виды складских помещений и требования к ним			
Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Всего:	Практическое занятие №4. Оценить условия хранения продуктов и запасов на производстве с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)	2	ОК 1-7,9,10
	Практическое занятие №5. Оценить условия хранения продуктов и запасов на производстве с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)		ПК 1.1-1.5
	Практическое занятие №6. Изучение видов складских помещений и требований к ним		ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие №7. Изучение видов складских помещений и требований к ним		ПК 3.1-3.6
	Дифференцированный зачет		ПК 4.1-4.5
			ПК 5.1-5.5
Дифференцированный зачет		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

4.2.1. Дополнительные источники:

- 1) Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018, 2019г — 413 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/923528>
- 2) Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/920202>
- 3) Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07481-7. — URL:<https://book.ru/book/932692>
- 4) Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, учебник, Авторы: Иванова Тамара Николаевна, Инфра-М, 2020г.<https://new.znaniium.com/catalog/document?id=348471>
- 5) Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104>
- 6) Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт] <https://profspo.ru/books/106865>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые 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; 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. 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 в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
Осваиваемые 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, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</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</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>

	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	---	---

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личные результаты.