

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
43.01.09 Повар, кондитер**

р.п. Николаевка
2023г.

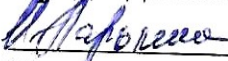
Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикТТ

 Я.У.Юнушев/

«05» 09 2023 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Чалдина Эльмира Айсеевна, преподаватель, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г. №1645, 31 декабря 2015 г. № 1578, 29 июня 2017г. №613) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающимися на базе основного общего образования по *профессии*:

43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы профессий - 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с *естественно-научным* профилем профессионального образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Основными целями учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате изучения дисциплины **студент должен**

иметь представление:

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

знать:

- вопросы рационального питания;

- нормативную документацию;

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

1.2.1. Общая компетенция:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.2.2. Личностный результаты реализация программы воспитания

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.2.3. В рамках программы учебной дисциплины обучающихся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач

	смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 16	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Содержание актуальной нормативно –правовой документации; современная научная и профессиональная терминология ;возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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

1.4. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 31 часов,
и 10 часов лабораторно- практических занятий.

1.6. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>41</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>31</i>
в том числе:	
Лабораторно - практические занятия	<i>10</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды компетенции и личностных результатов
Раздел I Общая часть товароведения			
Тема 1.1 Общие сведения о продовольственных товарах.	Содержание учебного материала		
	1 Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров.	1	ОК1-7,9.
	2 Химический состав пищевых продуктов.	1	ПК 1.1-1.5
	3 Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	4 Хранение продовольственных товаров.	1	ПК5.1-5.5
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов, продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9.
	1 Химический состав и пищевая ценность	1	ПК1.1-1.5
	2 Свежие овощи.	1	ПК2.1-2.8
	3 Свежие плодов плоды.	1	ПК3.1-3.6
	4 Продукты переработки овощей, плодов и грибов	1	ПК4.1-4.5
	Практическое занятие №1 «Распознавание ассортимента и оценка качества свежих овощей»	1	ПК5.1-5.5
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10
	1 Ассортимент и характеристика круп	1	ПК1.1-1.5
	2 Ассортимент и характеристика макаронных изделий.	1	ПК2.1-2.8
	3 Ассортимент и характеристика муки.	1	ПК3.1-3.6
	4 Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.	1	ПК4.1-4.5
	Практическое занятие №2 Распознавание ассортимента и оценка качества круп по стандарту»	1	ПК5.1-5.5

	Практическое занятие №3 «Распознавание ассортимента и оценка качества макаронных изделий по стандарту»	1	
Тема	Содержание учебного материала		
2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	1 Ассортимент и характеристика молока и сливок.	1	ОК1-7,9,10
	2 Ассортимент и характеристика кисломолочных продуктов консервов и сыров.	1	ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8
	Практическое занятие №4 «Распознавание ассортимента кисломолочных товаров и оценка их качества»	1	ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5, ЛР20
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10
	1 Ассортимент и характеристика хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы.	1	ПК 1.1-1.5
	2 Ассортимент и характеристика соленой, вяленой, копченой и балычных изделий.	1	
	3 Рыбные консервы и пресервы	1	
	4 Икра и рыбные пищевые морепродукты.	1	
	Практическое занятие №5 «Распознавание ассортимента рыбных консервов, оценка их качества, расшифровка маркировки.»	2	
	ИГРА: ЛОВИСЬ, РЫБКА БОЛЬШАЯ И МАЛЕНЬКАЯ!» (РЫБНЫЕ И НЕ РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ)		
Тема	Содержание учебного материала		ЛР 9
2.5 Товароведная характеристика мясных продуктов.	1 Мясо убойных животных	1	ОК1-
	2 Мясные полуфабрикаты и субпродукты.	1	7,9,10
	3 Мясо птицы.	1	ПК1.1-1.5
	4 Мясо копчености и мясные консервы, колбасных изделия.	1	ПК2.1-2.8
	Практическое занятие №6: Распознавание ассортимента колбасных изделий и оценка их качества.	1	ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема	Содержание учебного материала		ОК1- 7,9

2.6 Товароведная характеристика яичных продуктов	1	Ассортимент и характеристика яиц куриных и яичных продуктов.	1	ПК1.1-1.5
	Практическое занятие №7 «Определение вида и категории яиц, свежести путем выливки, органолептическая оценка качества».		1	ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
Тема 2.7 Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала			ОК1-7,9
	1	Ассортимент и характеристика растительного масла.	1	ПК1.1-1.5
	2	Ассортимент и характеристика животных топленых жиров и маргарина, кулинарное назначение.	1	ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6
Практическое занятие № 8 «Распознавание ассортимента коровьего масла и оценка качества»		1	ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
Тема 2.8 Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент и характеристика чая, кофе, поваренной соли.	1	ОК1-7, 9
Практическое занятие №9 «Оценка качества чая по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач».		2	ПК1.1-ПК5.5	
Тема 2.9 Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, кулинарное назначение. ЗАНЯТИЕ ИГРА: «СТО К ОДНОМУ»	1	ОК1-7, 9 ПК1.1-ПК5.5
	Практическое занятие №10 «Распознавание ассортимента сахара и определение его качества.»		1	ЛР 19
Дифференцированный зачёт			2	
Всего			41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен следующие специальные помещения:

Кабинет

оснащенный оборудованием:

Оборудование рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов;

Технические средства обучения:

- компьютер преподавателя;
- мультимедийное оборудование,
- принтер
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Федеральные законы

1. "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002
2. "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93
3. "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 с дополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999
5. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

Основная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность.; О.К.Мотовилов, А.П.Булатов., 2020; «Лань»;
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 188 с.
3. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2019. - 264 с.
4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронный ресурс]: федер. закон[Электронный ресурс]: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww>[Электронный ресурс]: - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>[Электронный ресурс]: - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/7.СанПиН_2.3.6._1079-01
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.; Феникс, 2019. -288с.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2019-320 с.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2020. - 272 с.

3.3. Методическое обеспечение обучения.

1. Практические задания и методические указания по их выполнению.
2. Тестовые задания для проведения текущего и итогового контроля знаний по дисциплине.
3. Опорный конспект лекций по дисциплине.

3.4. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

В целях реализации компетентного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: компьютерные презентации, тестирование, технологии развивающего обучения, практико-ориентированные технологии, технологии проблемного обучения.

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменный опросы (контрольная работа, сообщения, рефераты, компьютерные проекты).

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачёта.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Оценка результатов практической работы, экзамена
определять качество сырья и готовой продукции;	Оценка результатов практической работы, экзамена
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Оценка результатов практической работы, экзамена
пользоваться нормативной документацией	Оценка результатов практической работы, экзамена
Знания:	
вопросы рационального питания;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
нормативную документацию;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
кулинарные свойства пищевых продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, экзамена