Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Старая Майна

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров разработана на основе ФГОС СПО43.02.15Поварское и кондитерское дело» (приказ Минобрнауки России№ 1565 от 09.12.2016) и примерной основной образовательной программы ПООП).

(Приложение II.12 к ПООП СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело)

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  ЦМК  Общепрофессиональных дисциплин  и профессиональных модулей  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кухтикова  (Протокол заседания ЦМК)  № 10 от «23» мая 2024 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Ширманова  «23» мая 2024 г. |

Разработчик: Коденцева Н. А., преподаватель общепрофессиональных дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……………………………………………………………………4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………….7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ………………….13**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ………………………………………………………………….15**
5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11. Товароведение продовольственных товаров

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.11. Товароведение продовольственных товаров

является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной о образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.11. Товароведение продовольственных товаровобеспечивает формирование элементов профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии 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 01-07, ОК -8, ОК 09, ОК 10.

Формируемые целевые ориентиры воспитания:

ЦОПТВ. 1..Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ЦОПТВ. 2.Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ЦОПТВ. 3.Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ЦОПТВ. 6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж профессии в обществе.

Освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.11. Товароведение продовольственных товаров возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

**1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов** реализации программы воспитания с учетом особенностей и специальности 43.02.15 Поварское дело

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЦО** | **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 01-07  ОК-8  ОК-9  ОК-10  ЦОПТВ. 1.  ЦОПТВ.2.  ЦОПТВ.3.  ЦОПТВ.6. | -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. |
| **ОК 01** | -распознавать задачу или проблему в профессиональном 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.  определять 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). | -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 |
| **ОК 02** | -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 | -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  -приемы структурирования информации  -формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  -выстраивать траектории профессионального и личностного развития | -содержание актуальной нормативно-правовой документации  -современная научная и профессиональная терминология  -возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | -организовывать работу коллектива и команды  -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | -психология коллектива  -психология личности  -основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | -излагать свои мысли на государственном языке  -оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста  -правила оформления документов. |
| **ОК 06** | -описывать значимость своей профессии  -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | -сущность гражданско-патриотической позиции  -Общечеловеческие ценности  -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | -соблюдать нормы экологической безопасности  -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -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**

*ОП.11. Товароведение продовольственных товаров*

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 48 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | ***46*** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия | 14 |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** | *Должен знать:*  -основные понятия и термины товароведения.  *Должен уметь:*  *-*проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья | **18** |  |
|  |  |  |  |
| **Введение.**  Предмет, цели и задачи учебной дисциплины  Ключевые понятия | **Содержание учебного материала** | **2**  2 | ОК 1-7, ОК 9, ОК 10  ЦОПТВ. 1. |
| **Введение**  Предмет, цели и задачи учебной дисциплины  Ключевые понятия |
| **Тема1. Основы товароведения продовольственных товаров** | * *Должен знать:* * *-* основные понятия и термины товароведения   классификацию товаров; ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.  *Должен уметь:*  -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). | **2** |  |
| **Тема 1.1**  **Состояние рынка продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 |
| Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Состояние рынка продовольственного сырья.. Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания |
| **Тема1.2**  Пищевая ценность продуктов питания | **Содержание учебного материала** | **4**  2 | ОК 1-6, ОК 8,  ОК 10 |
| Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие  Нормы рационального питания.  Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. |
|  | **В том числе ,практических занятий** |  |  |
| **Практическое занятие № 1.**Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров. | 2 |
| **Тема 1.3.**  Оценка качества продовольственных товаров | * **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-6, ОК 9, ОК 10  ЦОПТВ. 6. |
| Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде.  Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения | 2 |
| **В том числе ,практических занятий** |  |  |
| **Практическое занятие №2.** Оценить качество продуктов по органолептическим показателям | 2 |
| **Практическое занятие №3.** Изучить принципы построения балльной системы органолептической оценки | 2 |  |
| **Тема 1.4.**  Хранение продовольственных товаров | **Содержание учебного материала** |  | ОК 1-6, ОК 8, ОК 10 |
| Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие | 2 |
| **В том числе ,практических занятий** |  |  |
| **Практическое занятие №4.** Рассчитать естественную убыль продуктов | 2 |
| **Раздел 2.**  **Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** | *Должен знать:*  -основные понятия и термины основных групп продовольственных товаров.  *Должен уметь:*  -проводить органолептическую оценку качества и безопасности основных групп продовольственных продуктов и зерномучных товаров | **30** |  |
| **Тема 2.1**  Состояние рынка зерна и продуктов его переработки | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-3, ОК 9,  ОК 10  ЦОПТВ. 3. |
| Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.  Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы | 2 |
| **В том числе, лабораторных работ** |  | ОК 1-7, ОК 9,  ОК 10 |
|  | **Лабораторная работа № 1**. Оценить качество хлеба по органолептическим показателям | 2 |
| **Тема 2.2**  Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. | **Содержание учебного материала** | **4** |
| Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав | 2 |
|  | **В том числе, лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа № 2.** Распознать дефекты свежих плодов и овощей | 2 |
| **Тема2.3.**  Классификация вкусовых товаров | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, ОК 9,  ОК 10 |
| Использование вкусовых товаров в общественном питании.  Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации. | 2 |
| **В том числе, лабораторных работ** |  |  |
| **Лабораторная работа № 3.**  Оценить качества соли по органолептическим показателям | 2 |
| **Лабораторная работа № 4.**  Определить товарный сорт чая «Импра» | 2 |  |
| **Лабораторная работа № 5**  Оценить качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки. | 2 |  |
| **Тема 2.4.**  Классификация пищевых жиров  Органолептические и физико-химические показатели качества пищевых жиров | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 1-7, 9,10  ЦОПТВ. 2. |
| Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании.  Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина. | **2**  2 |
| **В том числе, практических и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа № 6**  Оценить качество растительного масла по органолептическим показателям | 2 |
| **Лабораторная работа № 7**  Определить товарный сорт твердого сычужного сыра | 2 |
|  | **Практическое занятие №5**  Изучить классификацию ассортимента и оценку качества шоколада | 2 |  |
| **Практическое занятие №6**  Изучить категорию упитанности разделки клеймения мяса | 2 |  |
| **Практическое занятие №7**  Изучить ассортимент и оценку качества молока | 2 |  |
| **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| **Тема 2.5.**  Молочные товары | **Самостоятельная работа.** Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки | 2 |  |
|  | **Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*** |  |  |
|  | **Всего:** | **48** |  |

**3. условия реализации программы учебной дисциплины**

*ОП.11. Товароведение продовольственных товаров*

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- Рабочее место преподавателя;

-УМК по дисциплине *ОП.11. Товароведение продовольственных товаров:*

1.Рабочая программа УД

2.Календарно тематический план УД

4.Экзаменационный материал по УД

**Технические средства обучения:**

- компьютеры с необходимым программным обеспечением;

- компьютер преподавателя с необходимым программным обеспечением;

- видепроектор;

- МФУ (принтер, сканер, копир),

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***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 сдополнениями 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. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019 - 188 с.

2. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2018. - 264 с.

3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 416 с. (СПО)

**Дополнительная учебная литература**

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д:, Феникс, 2018 -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 3. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2018 - 272 с

**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** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Умения: | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, расчётов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действия, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и.т.д | **Текущий контроль при проведении:**  **-**экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  **ПЗ№1, № 2,№3, №4**  **ПЗ№5, № 6,**  **ЛР №1, №2, №3, №4**  **ЛР №5, №6, №7,**  **Промежуточная аттестация:**  **-**экспертная оценка выполнения третьего (практического) задания экзаменационного билета |
| * распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; |
| * определять качество сырья и готовой продукции; |
| * осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; |
| * пользоваться нормативной документацией |
| Знания: | | |
| * вопросы рационального питания; | Полнота ответов, точность формулировок.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**  **-**устного опроса:  -письменного опроса:  -тестирования;  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачёта:  -оценка устных ответов на два  (теоритических) вопроса экзаменационного билета |
| * нормативную документацию; |
| * классификацию и ассортимент пищевых продуктов; |
| * химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; |
| * -кулинарные свойства пищевых продуктов; |
| * использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; |
| * требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; |
| * кулинарные свойства пищевых продуктов; |