

Приложение
к АОППО по профессии
13249 Кухонный рабочий
12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы товароведения пищевых продуктов

2022 г.

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 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов
- определять товар по ассортиментной принадлежности;
- определять свежесть и качество пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- производить органолептическую оценку основных групп товаров;
- определять факт фальсификации основных групп товаров;
- работать с различными категориями товаров;
- определять требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- товарно-сопроводительные документы;
- инновационные технологии, обеспечивающие стабильность потребительских характеристик пищевых продуктов при их хранении;
- способы эффективного сокращения товарных потерь на различных этапах товародвижения;
- нормативную и техническую документацию, устанавливающую требования к пищевым продуктам, процессам их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевых продуктов.
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемнотранспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- классификацию ассортимента товаров однородных групп;
- товароведные характеристики товаров однородных групп;

- оценку их качества товаров однородных групп и их маркировку;
- особенности товароведения пищевых продуктов.
- методы оценки качества пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими личностными качествами:

- способность к прогнозированию результатов своей деятельности;
- способность к оценочным действиям;
- способность самоуправления деятельностью;
- ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;
- инициативность в общении и совместной деятельности;
- способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	86
в том числе:	
теоретическое обучение	74
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	10
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Органолептическая оценка качества, её характеристика.	12
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	8
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	8
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	6
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	8
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.	12
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами 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

Печатные издания

Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии "Повар, кондитер" / М. В. Епифанова. - Москва: Академия, 2018. – 199 с.; 22 см; ISBN 978-5-4468-7342-5

Электронные издания:

Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии "Повар, кондитер" / М. В. Епифанова. - Москва: Академия, 2018. – 199 с.; 22 см; ISBN 978-5-4468-7342-5

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 // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106865.html> — Режим доступа: для авторезин. пользователей. —

Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106827.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443> — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремичева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART: [сайт]. —

URL: <https://www.iprbookshop.ru/106828.html> — Режим доступа: для авторезин. пользователей.

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <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;</p> <p>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>Уметь:</p> <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 инструкций, регламентов.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник</p> <p>Последовательность и рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>