

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК
«Сакский технологический
техникум»



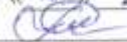
А.Ю. Волкова

Приказ № 101 от «14» июня 20 17 г.
МП

«Согласовано»
Заместитель директора по УПР
Е.Н. Авлас

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической комиссии
общепрофессионального и профессионального
цикла по профессиям естественнонаучного профиля
профессионального образования
протокол № 11 от «13» июня 20 17 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум» первая квалификационная категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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.

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

-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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
занятий во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	40
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
подготовка сообщений	4
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

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 обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. Предмет и задачи товароведения. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов.		2
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. 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.		2
Тема 3. Рыба и рыбные продукты	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Основные семейства промысловых рыб.		2
Тема 4. Мясо и мясные продукты	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1. Мясо убойных животных, виды, характеристика значение в питании, общие требования к качеству, хранение.		2
	<i>Практические занятия:</i>	2	
Тема 5. Молоко и молочные продукты	1. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мясных консервов.	4	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	2
	<i>Практические занятия:</i>	2	

	1.	Изучение ассортимента, органолептическая оценка молочных продуктов		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Классификация, требование к качеству сухого молока, сливок».	2	
Тема 6. Яйца и яйцепродукты		<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов. Условия, сроки хранения яиц и яичных продуктов.		2
Тема 7. Пищевые жиры		<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров.		2
Тема 8. Зерно и продукты переработки		<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1.	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.		2
Тема 9. Кондитерские изделия и вкусовые продукты		<i>Содержание учебного материала</i>	3	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.		2
		<i>Практические занятия:</i>	2	
	1.	Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества кондитерских изделий: повидло, джем, варенье.		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент, характеристика, условия хранения пряностей»	2	
		<i>Дифференцированный зачет</i>	1	3
Всего:			40	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведение продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты);
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины;
- шкафы для хранения муляжей;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студучреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия 336с.

Периодическая печать:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

2. Журнал «Гастрономъ»

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	-определение качества пищевого сырья и продуктов, влияние условий хранения и транспортирования на качества пищевого сырья и продуктов;
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	-определение правил организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	-заполнение документации по расходу и хранению материально-технических ценностей в соответствии с требованиями ведения документации;
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	-определение правил хранения и норм расхода продуктов; -влияние условий хранения на качества пищевого сырья и продуктов
Знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения;	- различие ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; -определение качества пищевого сырья и продуктов, влияние условий хранения и транспортирования на качества пищевого сырья и продуктов;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	-перечисление сопроводительных документов и правила их оформления и составления на различные группы продуктов;
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	- объяснение общих требований к качеству сырья и продуктов их пищевую ценность, физические и вкусовые свойства и сохраняемости;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	- объяснение условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации основных групп продовольственных товаров;
виды складских помещений и требования к ним;	- различие складских помещений, объяснение расположения, назначения;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	- перечисление документов, для оформления движения товаров на складе и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, особенности их заполнения.