

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак


« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров
профессия Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа дисциплины ОП.13.Основы товароведения продовольственных товаров разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Пекарь и Повар судовой на основании Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н, общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и
сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Богдашова И.А., методист ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом профессии Повар судовой, Пекарь

Учебная дисциплина ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров обеспечивает формирование умений и знаний по всем видам деятельности профессионального стандарта профессии Повар судовой, Пекарь

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

практический опыт	Контролировать качество принимаемых пищевых продуктов и полуфабрикатов. Осуществлять хранение продуктов
уметь:	вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту
знать:	основы товароведения пищевых продуктов: классификацию пищевых продуктов, ассортимент, товароведную характеристику пищевых продуктов, требования к качеству, упаковывание и хранение пищевых продуктов.
Личностные результаты реализации программы воспитания	
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей
ЛР 16	Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
Теоретические занятия	50
Практические занятия	44
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	4
	Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов.	2
	Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала	6
	Группы свежих овощей.	2
	Свежие плоды. Свежие грибы.	2
	Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	2
	Практические занятия	6
	ПР№1. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества моркови и свеклы	2
	ПР№2. Изучение помологических сортов, органолептическая оценка качества яблок	2
ПР№3. Изучение ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов	2	
Тема 3. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала	6
	Основные семейства промысловых рыб.	2
	Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение рыбы и рыбных продуктов.	2
	Практические занятия	6
	ПР№4. Изучение семейств и вид рыб.	2
	ПР №5. Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы.	2
ПР№6. Органолептическая оценка качества рыбных товаров.	2	
Тема 4. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала	8
	Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса и его хранение, мясные полуфабрикаты, субпродукты.	2
	Мясо птицы.	2
	Колбасные изделия. Мясокопчености.	2

	Мясные консервы.	2
	Практические занятия	6
	ПР№7. Органолептическая оценка качества мяса птицы.	2
	ПР№8. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества колбасных изделий.	2
	ПР№9. Изучение ассортимента мясных консервов.	2
Тема 5. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала	4
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.	2
	Практические занятия	4
	ПР№ 10. Изучение ассортимента молочных консервов, органолептическая оценка качества молочных консервов.	2
	ПР№11. Изучение ассортимента сыров, органолептическая оценка качества сыра.	2
Тема 6. Яйца и яичепродукты.	Содержание учебного материала	2
	Яйца куриные: строение яйца, химический состав и энергетическая ценность, классификация яиц, требования к качеству, упаковывание и хранение.	2
	Яичные продукты: мороженые, яичный порошок.	
	Практические занятия	2
	ПР№12. Изучение дефектов яиц.	2
Тема 7. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	2
	Пищевые жиры.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.	
	Практические занятия	2
	ПР№13. Пищевые жиры	2
Тема 8. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала	4
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2
	Практические занятия	6
	ПР№14. Изучение ассортимента и органолептическая оценка образцов круп.	2
	ПР№15. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества муки.	2
	ПР№ 16. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2

Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	4
	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2
	Практические занятия	2
	ПР№17. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества карамели.	2
Тема 10. Вкусовые продукты.	Содержание учебного материала	4
	Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, алкогольные напитки.	2
	Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.	
	Практические занятия	10
	ПР№18. Изучение ассортимента чая.	2
	ПР№ 19. Органолептическая оценка качества кофе.	2
	ПР№ 20. Органолептическая оценка качества какао.	2
ПР№ 21. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества отдельных видов пряностей.	2	
ПР№ 22. Изучение ассортимента безалкогольных напитков.	2	
Тема 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	Содержание учебного материала	4
	Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	2
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2
Зачет		2
Обязательная аудиторная нагрузка		94

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Товароведения пищевых продуктов».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 336с.

Электронные ресурсы:

1. Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23268.pdf
2. Поиск книг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/>
3. Пищевые продукты (товароведение) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/?book=49872&pg=1>

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 272с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов. Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов в соответствии с требованиями к качеству сырья и продуктов.	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22
Осуществлять хранение продуктов.	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Демонстрация умений и практического опыта: выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22
Личностные результаты реализации программы воспитания		
ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей	Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22
ЛР 16 Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимом для исполнения должностных обязанностей	Пользуется нормативными документами для исполнения профессиональных задач	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22