

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

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор
ООО «Грант»


_____ В.Ю. Осипов

« 28 » 04 _____ 2021 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной
работе


_____ Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров
профессия 33.014 Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа дисциплины ОП.13.Основы товароведения продовольственных товаров разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана на основании профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н. и общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии Повар судовой 4 разряд, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» 04 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Семенихина Марина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории 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. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 30.014 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ОП.13.Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

иметь 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	94
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	44

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	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	4	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала Группы свежих овощей. Свежие плоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	6	
	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 Основные семейства промысловых рыб. Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Требования к качеству, упаковке и хранение рыбы и рыбных продуктов.	6	
	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 Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса и его хранение, мясные	8	

	полуфабрикаты, субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.		
	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
	Содержание учебного материала		4
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, стуженные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры.		
	Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.		
	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
	Содержание учебного материала		2
	Яйца куриные: строение яйца, химический состав и энергетическая ценность, классификация яиц, требования к качеству, упаковывание и хранение.		
	Яичные продукты: мороженые, яичный порошок.		
	Практические занятия		2
	ПР№12. Изучение дефектов яиц.		2
	Содержание учебного материала		2
	Пищевые жиры.		
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
	Практические занятия		2
	ПР№13. Пищевые жиры		2
	Содержание учебного материала		4
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия.		
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
	Практические занятия		6
Тема 5. Молоко и молочные продукты			
Тема 6. Яйца и яйцепродукты.			
Тема 7. Пищевые жиры.			
Тема 8. Зерно и продукты его переработки.			

	<p>ПР№14. Изучение ассортимента и органолептическая оценка образцов круп. ПР№15. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества муки. ПР№ 16. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>2 2 2</p>	
Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	4	
	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
Тема 10. Вкусовые продукты.	Практические занятия	2	
	ПР№17. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества карамели. Содержание учебного материала	2 4	
	Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, алкогольные напитки. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
	Практические занятия	10	
Тема 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	ПР№18. Изучение ассортимента чая. ПР№ 19. Органолептическая оценка качества кофе. ПР№ 20. Органолептическая оценка качества какао. ПР№ 21. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества отдельных видов пряностей. ПР№ 22. Изучение ассортимента безалкогольных напитков.	2 2 2 2 2	
	Содержание учебного материала	4	
Зачет	Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
		2	Максимальная учебная нагрузка
		94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:
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

Печатные издания:

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 образовательные и информационные 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