

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«_31_» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.01 Официант, бармен

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.

М.П.



г.о. Электросталь, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов разработана на основе:


1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.
2. Учебного плана по профессии **43.01.01** Официант бармен, квалификация: Официант, бармен, буфетчик, утвержденного 23.04.2020 приказом №114 ОД.

Разработчик (автор): Сидорова Ольга Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 2 от «2» __сентября__ 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева Анна Валерьевна  _____

Фамилия И.О.,

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.01 Официант, бармен.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина общепрофессионального цикла.

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

Основные задачи товароведения продовольственных товаров заключаются в выявлении, разработке и изучении:

- общих закономерностей формирования и проявления потребительной стоимости товаров;
- научных принципов формирования терминологии, классификации и кодирования различных групп пищевых продуктов в целях их систематизации;
- закономерностей формирования, анализа и прогнозирования ассортимента пищевых продуктов;
- номенклатуры потребительских свойств и показателей качества пищевых продуктов;
- процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, транспортировании, а также оптимальных условий на этих стадиях товародвижения и способов сокращения порчи и потерь товаров;
- экспертизы безопасности и качества пищевых продуктов;
- критериев качества пищевых продуктов, в т.ч. при разработке нормативно-технических документов;
- потребительских свойств товаров из новых видов продовольственного сырья, номенклатуры показателей качества, необходимых и достаточных для их идентификации и комплексной оценки качества;
- норм и способов рационального потребления продуктов питания.

Обучающийся должен уметь:

владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
определять качество основных групп товаров;
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

Обучающийся должен знать:

методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.

Обучающийся должен овладеть общими:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и профессиональными компетенциями:

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	55
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
1. Подготовка отчетов по практическим работам.	
2. Поиск информации в интернете	
3. Подготовка рефератов на заданную тему	
4. Подготовка сообщений на заданную тему	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
<p>Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Химический состав пищевых продуктов 2 Качество пищевых продуктов и методы его определения 3 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов 4 Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов <p>Практические занятия: Штриховое кодирование Маркировка пищевых продуктов Хранение пищевых продуктов Консервирование пищевых продуктов Естественная убыль пищевых продуктов Определение качества продукта</p>	4	1
<p>Тема 1.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Свежие плоды. Свежие овощи. Десертные овощи 2 Продукты переработки плодов, грибов, овощей <p>Практические занятия: Определение качества продукта</p>	1 2	2
<p>Тема 1.3. Рыба и рыбные продукты</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Рыба живая. Рыба охлажденная, замороженная 2 Рыба соленая, вяленая, сушеная. Балычные изделия, консервы, икра. <p>Практические занятия: Определение строение рыбы и химический состав Определение качества продукта Балычные изделия, консервы, икра.</p>	1 1 2	2
<p>Тема 1.4. Мясо и мясные продукты</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Мясо мясных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса 2 Мясо птицы, мясокочености, Мясные консервы. Колбасные изделия 	1 2	2-3

	Практические занятия: Мясо мясных животных Мясо птицы, мясокочности, мясные консервы Колбасные изделия	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.5. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала 1 Молоко, сливки, кисломолочные продукты. Сыры	1	2
	Практические занятия: Молоко, сливки, кисломолочные продукты. Сыры Определение качества продукта	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.6. Яйца яйцепродукты	Содержание учебного материала 1 Яйца куриные. Яйцепродукты	1	2-3
	Практические занятия: Определение качества продукта	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала 1 Виды пищевых жиров и их значение в питании человека 2 Растительные масла. Масло коровье. Животные топленые жиры 3 Маргарин. Кулинарный жир	3	2
	Практические занятия: Растительные масла, масло коровье Животные топленые жиры. Маргарин, кулинарный жир	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	5	
Тема 1.8. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала 1 Зерно. Крупа. Мука. Макароны изделия 2 Хлеб и хлебобулочные изделия	2	2-3
	Практические занятия: Зерно, крупа, мука Макаронные изделия Хлеб и хлебобулочные изделия	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.9.	Содержание учебного материала	2	2-3

Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	1 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия		
	2 Повидло, джем, варенье, цукаты		
	Практические занятия: Крахмал. Сахар Кондитерские изделия	3	
	Повидло, джем, варенье, цукаты		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 1.10.	Содержание учебного материала	3	2
Вкусовые продукты	1 Чай. Кофе и кофейные напитки		
	2 Пряности, приправы. Соль, кислоты		
	3 Алкогольные напитки, квас		
	Практические занятия: Чай, кофе и кофейные напитки Пряности, приправы, соль Кислоты Алкогольные напитки, квас	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 1.11.	Содержание учебного материала	1	2-3
Хлебопекарные дрожжи	1 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые разрыхлители		
	Практические занятия: Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители Желирующие вещества. Пищевые разрыхлители	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 1.12.		2	
Дифференцированный зачет			
	Всего	82	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «товароведения пищевых продуктов».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- доска интерактивная;
- проектор;
- компьютер;
- принтер;
- нормативная документация
- учебное пособие по решению задач

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2012. – 592 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2013. – 156 с.
4. 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, 2014. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
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. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
- 10.

Интернет- ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww-издательство-пищевая-промышленность>
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html-товароведение-и-экспертиза-качества-продовольственных-товаров>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы
3. ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
6. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
7. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.
Умения:	
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;	практические занятия, реферат, контрольная работа, опрос,
- определять качество основных групп товаров;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	выполнение индивидуального задания
Знания:	
- методы оценки качества пищевых продуктов;	опрос, контроль
- товароведческую характеристику основных групп товаров.	экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Знание правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; правил, очередность и технику подачи блюд и напитков; правил и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>Правильно подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, точность и правильность осуществления приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
<p>ПК.2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p>Демонстрация подготовки оборудования, инвентаря к работе.</p>	<p>Практическая работа.</p>
<p>ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>Демонстрация обслуживания потребителей за барной стойкой, буфетом.</p>	<p>Практическая работа</p>