

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

2024 г.

Рассмотрено

на заседании МОП СОП
Протокол № 9 от 13 .05.2024 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н)
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	владеть методами оценки качества пищевых продуктов
	У. 2	определять качество основных групп товаров
	У. 3	давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров
Знать	З. 1	методы оценки качества пищевых продуктов
	З. 2	товароведческую характеристику основных групп товаров

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 58 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 6 часов.

Всего занятий 52 часа:

Теоретического обучения 25 часов;

Практические занятия 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	27
Дифференцированный зачет	1
самостоятельная работа обучающихся	6

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18	40	-	-	58
в том числе: практические занятия	8	19	-	-	27
Самостоятельная работа, в том числе	2	4	-	-	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося.	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1. Общая часть товароведения.							1
Тема 1.1 Предмет, цели, принципы задачи и методы товароведения	1	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3,31	3	
		Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.					
Тема 1.2 Химический состав пищевых продуктов	2	Основные пищевые вещества значение в питании человека. Суточная потребность в основных веществах, содержание в продуктах питания.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3,31	3	+
	3	Содержание учебного материала Практическое занятие №1. Расчет калорийности пищевых продуктов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3,31	3	+
Тема 1.3 Классификация продовольственных товаров. Качество и маркировка пищевых продуктов	4	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
	5	Содержание учебного материала Практическое занятие №2. Определение качества товаров органолептическим способом, с использованием нормативных документов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	6	Особенности хранения пищевых продуктов. Условия и методы хранения пищевых продуктов.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3,31	3	+
Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров							52
Тема 2.1 Характеристика ассортимента свежих овощей и плодов	7	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3,31	3	+
		Классификация, химический состав, ассортимент овощей и плодов. Требования к качеству свежих овощей и плодов.					
	8	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и	1	У1, У2, 32	3	

		Практическое занятие №3. Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации,	навыков. Самостоятельная работа.				
	9	Содержание учебного материала Практическое занятие №4. Изучение основных видов плодов по образцам и презентации. Органолептическая оценка качества свежих плодов и овощей	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.2 Характеристика ассортимента переработанных овощей и плодов.	10	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих плодов и ягод. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка и хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	11	Содержание учебного материала Практическое занятие №5. Кулинарное назначение переработанных овощей и плодов, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.3 Характеристика ассортимента свежих грибов и переработанных	12	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежих и переработанных грибов. Требования к качеству свежих и переработанных грибов. Упаковка и хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	13	Практическое занятие №6. Изучение основных видов грибов свежих и переработанных по образцам и плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	14	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 1. Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.4 Характеристика ассортимента круп	15	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент круп. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	16	Классификация, химический состав, ассортимент муки и макаронных изделий. Требования к качеству круп условия и сроки хранения	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых	1	У3, 31	3	+

			знаний.				
	17	Содержание учебного материала Практическое занятие №7. Изучение основных видов круп образцам, кулинарное использование .	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	2
	18	Практическое занятие №8. Изучение основных видов муки и макаронных изделий по образцам, кулинарное использование, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.6 Характеристика ассортимента хлеба. Дрожжи	19	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент хлеба изделий Требования к качеству, хранение. Характеристика дрожжей, виды, требования к качеству.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
		20	Содержание учебного материала Практическое занятие №9. Изучение основных видов хлеба по образцам с использованием презентации определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3
Тема 2.7 Характеристика ассортимента булочных и сдобных изделий.	21	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент булочных и сдобных изделий Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма урока: учебное сотрудничество.	1	У3, 31	3	+
		22	Содержание учебного материала Практическое занятие № 10 Изучение основных видов булочных и сдобных изделий по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Использование ИКТ	1	У1, У2, 32	3
	23	Содержание учебного материала Самостоятельная работа 2 Работа с дополнительной литературой. Ответы на контрольные вопросы.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
Тема 2.8	24	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых	1	У3, 31	3	+

Характеристика ассортимента молока и сливок		Классификация, химический состав, ассортимент молока и сливок Требования к качеству, хранение	знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.				
	25	Содержание учебного материала Практическое занятие № 11. Изучение основных видов молока и сливок по образцам с использованием презентации. определение качества.			У1, У2, 32	3	
Тема 2.9 Характеристика ассортимента кисломолочных и консервированных продуктов	26	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент кисломолочных и консервированных продуктов Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	27	Содержание учебного материала Практическое занятие № 12. Изучение основных видов кисломолочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	28	Содержание учебного материала Практическая работа №13. Изучение основных видов консервированных молочных продуктов по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.10 Характеристика ассортимента сыров твердосыжучных, мягкосыжучных, рассольных, плавленых.	29	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент сыров Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	30	Содержание учебного материала Практическое занятие № 14. Изучение основных видов сыров по образцам, кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	31	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.3 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение молочных продуктов в питании человека	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	

Тема 2.11 Характеристика ассортимента рыбы свежей	32	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент свежей рыбы Требования к качеству, хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	3	
	33	Содержание учебного материала Практическое занятие № 15. Изучение основных видов свежей рыбы по образцам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.12 Характеристика ассортимента рыбных гастрономических продуктов	34	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству, упаковка. хранение	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	
	35	Содержание учебного материала Практическое занятие № 16. Кулинарное использование рыбных гастрономических продуктов.	Урок применения знаний, умений и навыков.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.13 Характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов и нерыбного водного сырья.	36	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент рыбных консервов и пресервов Требования к качеству, маркировка. упаковка и хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний	1	У3, 31	3	+
	37	Содержание учебного материала Практическое занятие № 17. Изучение основных видов рыбных консервов и пресервов по образцам. Кулинарное использование.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	38	Содержание учебного материала Практическое занятие № 18. Изучение основных видов нерыбного водного сырья по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	1	У1, У2, 32	3	
	39	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.4 Работа с дополнительной литературой. Значение рыбных продуктов в питании. Ответы на контрольные вопросы.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.14	40	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых	1	У3, 31	3	

Характеристика ассортимента мяса свежего.		Классификация, химический состав, ассортимент свежего мяса. Требования к качеству, маркировка. упаковка хранение.	знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний				
	41	Содержание учебного материала Практическое занятие № 19. Изучение основных видов свежего мяса и маркировки туш по образцам, плакатам с использованием презентации.	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.15 Характеристика ассортимента субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов	42	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	43	Содержание учебного материала Практическое занятие № 20. Изучение основных видов субпродуктов, мясных полуфабрикатов по образцам, плакатам. Кулинарное назначение.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.16 Характеристика ассортимента колбасных изделий ассортимента мясных консервов.	44	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент колбасных изделий и мясных консервов. Требования к качеству, маркировка. упаковка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	45	Содержание учебного материала Практическое занятие № 21. Изучение основных видов колбасных изделий по образцам, плакатам с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
		Содержание учебного материала Практическое занятие № 22. Изучение основных видов мясных консервов по образцам плакатам, с использованием презентации. Расшифровка маркировки					
	47	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.5 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение мясных продуктов в питании человека	Урок применения знаний, умений и навыков. Исследовательский, частично поисковый.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.17	48	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых	1	У3, 31	3	+

Характеристика ассортимента пищевых жиров.		Классификация, химический состав, ассортимент жиров. Требования к качеству, маркировка, упаковка. хранение.	знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний				
	49	Содержание учебного материала Практическое занятие № 23. Изучение основных видов пищевых жиров по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.18 Характеристика ассортимента яичных продуктов.	50	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: урок поиска знаний	1	У3, 31	3	
	51	Содержание учебного материала Практическое занятие № 24. Изучение основных видов яиц по образцам плакатам, с использованием презентации. определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	52	Содержание учебного материала Самостоятельная работа.6 Работа с дополнительной литературой. Подготовка сообщений: Значение яичных продуктов в питании человека	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.19 Характеристика ассортимента крахмала, сахара, Фруктово-ягодных кондитерских изделий	53	Содержание учебного материала Классификация, химический состав, ассортимент крахмала, сахара, мед, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий Требования к качеству, хранение.	Тип урока: урок усвоения новых знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.	1	У3, 31	3	+
	54	Содержание учебного материала Практическое занятие № 25. Изучение основных видов крахмала, сахара по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
	55	Содержание учебного материала Практическое занятие № 26. Изучение основных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам плакатам, с использованием презентации	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа	1	У1, У2, 32	3	
Тема 2.20	56	Содержание учебного материала	Тип урока: урок усвоения новых	1	У3, 31	3	+

Характеристика ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ		Классификация, химический состав, ассортимент чая, кофе, пряностей и приправ требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	знаний. Метод урока: словесный самостоятельная работа Форма урока: урок поиска новых знаний.				
	57	Содержание учебного материала Практическое занятие № 27. Изучение основных видов пряностей и приправ по образцам плакатам, с использованием презентации, определение качества.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У1, У2, 32	3	
Дифференцированный зачет	58	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	1	У3, 31	3	+
		Дифференцированный зачет					
Всего					58		

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол;

- весы электронные;
- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- калориметр; линейки; ножи.

Технические средства обучения: компьютер;

- средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего. проф. образования по профессии из списка ТОП -50 - М.: Академия, 2018. – 199 с.

Дополнительные источники:

1. Скурихина.И.М, Тутельяна В.А. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 236 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, 2012. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2013

4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

5. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати]

Интернет-ресурсы:

1. Пищевая промышленность - издательство <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-eksportiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>

3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов	Оценка выполнения практических заданий
определять качество основных групп товаров	Оценка выполнения практических заданий
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Оценка выполнения практических заданий
Знания:	
методы оценки качества пищевых продуктов	Оценка результатов письменных ответов и тестирования
товароведческую характеристику основных групп товаров	Оценка результатов тестирования