

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(наименование учебной дисциплины)

43.01.01 Официант, бармен


(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 43.01.01 Официант, бармен, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Председатель методической комиссии


З.А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

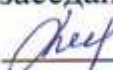
Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Пилюшенко Галина Михайловна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Жижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20___ учебный год
Протокол №___ заседания МК от «___» _____ 20___ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20___ учебный год
Протокол №___ заседания МК от «___» _____ 20___ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20___ учебный год
Протокол №___ заседания МК от «___» _____ 20___ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

владеть методами оценки качества пищевых продуктов;

определять качество основных групп товаров;

давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

знать:

методы оценки качества пищевых продуктов;

товароведческую характеристику основных групп товаров.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 108 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.2. ОК 1-7	Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.	16	8	2	-	8	-
ПК 2.1. - 2.2. ОК 1-7	Раздел 2. Товароведческая характеристика основных групп товаров.	91	63	44	-	28	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		108	72	46	-	36	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.		
Тема 1.1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4
	Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов. Классификация продовольственных продуктов. Качество продовольственных товаров, методы оценки качества. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу классификации пищевых продуктов; Составить схему консервирования продуктов.	4
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2
	Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры. Белки. Витамины. Ферменты. Органические кислоты и другие вещества пищевых продуктов.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	1. Расчет калорийности разных видов пищевых продуктов.	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Определить калорийность различных видов пищевых продуктов Составить таблицу «Влияние витаминов на организм человека».	4
Раздел 2. Товароведческая характеристика основных групп товаров.		
Тема 2.1. Ассортимент и характеристика плодовоовощных товаров	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент, виды, характеристика, определение качества овощей. Переработанные овощи. Грибы. Ассортимент, виды, характеристика, определение качества плодов, ягод. Переработанные плоды	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	8

	2. Изучение ассортимента овощей, определение качества картофеля, лука, моркови.	
	3. Изучение ассортимента плодов и ягод, определение качества яблок	
	4. Изучение ассортимента переработанных плодов и ягод, определение качества.	
	5. Изучение ассортимента переработанных овощей, определение качества.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение на тему «Виды и характеристика плодов и ягод» Подготовить презентацию на тему «Виды и характеристика овощей»	5
Тема 2.2. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров.	Содержание учебного материала	2
	Мука. Крупы. Макароны изделия. Хлебобулочные изделия. Сухарные и бараночные изделия	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	
	6. Изучение ассортимента и определение качества муки, круп	6
	7. Изучение ассортимента и определение качества макаронных изделий	
	8. Изучение ассортимента и определение качества макаронных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию на тему «Виды и характеристика круп»	3	
Тема 2.3. Ассортимент и характеристика яичных товаров.	Содержание учебного материала	2
	Яйца куриные. Продукты переработки яиц	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить схему строения яйца	2
Тема 2.4. Ассортимент и характеристика пищевых жиров.	Содержание учебного материала	2
	Растительные масла. Масло коровье. Животные, кулинарные жиры. Маргарин.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	
	9. Изучение ассортимента пищевых жиров, определение качества	6
	10. Изучение ассортимента масла коровьего, определение качества.	
	11. Изучение ассортимента растительных масел, определение качества	
	Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу классификации и ассортимента масла коровьего	2	
Тема 2.5. Ассортимент и	Содержание учебного материала	2

характеристика товаров.	молочных	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Сыры.	
		Лабораторная работа	-
		Практическое занятие	6
		12. Изучение ассортимента молока, определение качества	
		13. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, определение качества.	
		14. Изучение ассортимента сыров, определение качества	2
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Разработать схему производства сыров			
Тема 2.6. Ассортимент и характеристика сахара, крахмала, меда и кондитерских изделий.		Содержание учебного материала	3
		Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия. Конфетные изделия. Мучные кондитерские изделия. Халва и восточные сладости.	
		Лабораторная работа	-
		Практическое занятие	6
		15. Изучение ассортимента конфетных изделий, определение качества	
		16. Изучение видов и ассортимента сахара, крахмала, меда, определение качества	
		17. Изучение видов и ассортимента мучных кондитерских изделий, определение качества	2
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Изучение ассортимента конфетных изделий в торговой розничной сети			
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.		Содержание учебного материала	2
		Мясо, мясные субпродукты. Мясо с/х птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Колбасные изделия и мясные копчености.	
		Лабораторная работа	-
		Практическое занятие	6
		18. Изучение ассортимента колбасных изделий, определение их качества.	
		19. Изучение ассортимента мясных консервов, определение их качества	
		20. Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов, определение их качества	2
		Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Расшифровать маркировку мясных консервов			
Тема 2.8. Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных товаров.		Содержание учебного материала	2
		Основные семейства промысловых рыб. Живая и охлажденная рыба. Соленая, копченая, маринованная рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбное водное сырье.	
		Лабораторная работа	-
		Практическое занятие	4

	21. Изучение семейств рыб	4
	22. Изучение ассортимента соленой, копченой, маринованной рыбы, определение качества.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить сравнительный анализ видов производств солёной, копчёной, маринованной рыбы.	
Тема 2.9. Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов.	Содержание учебного материала	2
	Чай. Кофе. Чайные и кофейные напитки. Пряности и приправы. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	23. Изучение ассортимента чая, кофе, определение качества.	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить реферат на тему «Алкогольные напитки»	
Подготовить реферат на тему «Слабоалкогольные напитки»		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов: 108/72/36		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение пищевых продуктов».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
комплект технологической документации;
комплект учебно-методической документации;
наглядные пособия и презентации;
комплект тестовых заданий.

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением и мультимедиа проектор;
обучающие видеофильмы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

«Товароведение пищевых продуктов», «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Товароведение пищевых продуктов» согласно ГОС СПО

ЛНР по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов и профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы. САНПИН 2.3.2.1078-01
2. Технические условия и стандарты на продукцию.
3. Калачаев С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. – М. Юрайт, 2012
4. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов, - Гриф МО РФ

Дополнительные источники:

1. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» 2012 – 2015
2. Журнал «Спрос» 2012 - 2015

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>Уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>оценка выполнения практических занятий.</p>