ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №5.6 к ОППО по профессии

16675 Повар

19293 Укладчик-упаковщик

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2024 г.

Рабочая программа ОП.06 Товароведение пищевых продуктов разработана на основе Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

**Разработчики:**

Савельева Александра Николаевна, преподаватель первой квалификационной категории

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО |
| на заседании Методической комиссии  ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»  отделение с. Юргинское |
| Протокол №  **1** от « **30** » **августа**  2024 г. |

**Аннотация программы учебной дисциплины**

ОП.06 Товароведение пищевых продуктов

**Раздел: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл**

1. **Нормативная база и УМК.**

Рабочая программа ОП.06 Товароведение пищевых продуктов разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждения перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г.№438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

**2. Цель и задачи учебной дисциплины.**

Программа ОП.06 Товароведение пищевых продуктов направлена на достижение следующих целей и задач:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК01-ОК09 | - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  - виды складских помещений и требования к ним |

**3. Основные разделы дисциплины и количество часов на изучение дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Основные разделы программы**  **учебной дисциплины** | **Количество часов на изучение** |
|  | Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов | 52 |

4. **Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.**

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.06 Товароведение пищевых продуктов проводится в форме дифференцированного зачета в первом семестре.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 6 |
| * + 1. 2. Структура и содержание учебной дисциплины     2. 3. Условия реализации учебной дисциплины | 11  15 |
| * + 1. 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 17 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Учебная дисциплина ОП.06 Товароведение пищевых продуктов является обязательной частью единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Учебная дисциплина ОП.06 Товароведение пищевых продуктов обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ОП.06 Товароведение пищевых продуктов. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| Характеристика работ | - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  - виды складских помещений и требования к ним |
| **ОК 1.** Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 2.**  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 3.**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовагь знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 4.**  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 5.**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07**. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08**. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности). | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  Основы здорового образа жизни;  Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);  Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09**. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Порядок их применения е в профессиональной деятельности |

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 52 |
| **Объем учебной дисциплины** | **52** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 1 семестр |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1 семестр** | | | |
| **Тема 1.**  **Химический состав пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-9 |
| 1. 1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. 2. 2.Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. | 2 |
| **Тема 1.**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-9 |
| 1.Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. | 2 |
| **Тема 2.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-9 |
| 1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. 2.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 6 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 1.** Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 4 |
| **Тема 3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-9 |
| 1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. 2.Условия и сроки хранения зерновых товаров | 2 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| 1 **Практическое занятие № 2.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 2 |
| **Тема 4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-9 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров  2. Условия и сроки хранения молочных товаров. | 4 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие № 3.** Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | 2 |
| **Тема 5**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-9 |
| 1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. | 4 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 4.** Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 4 |
| **Тема 6.**  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-9 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия сроки хранения мяса и мясных продуктов. | 6 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 5.** Органолептическая оценка качества мяса | 4 |
| **Тема 7.**  **Товароведная характеристика** **яиц и яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-9 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | 4 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 6.** Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  **Практическое занятие № 7.** Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | 2  2 |
| 1. **Дифференцированный зачет 1 семестр** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **52(32/20)** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** **Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

* 1. **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.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.
   * 1. **Электронные издания:**
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Осваиваемые знания:** | | |
| - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  - виды складских помещений и требования к ним | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** | | |
| - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |