СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Товароведение продовольственных товаров"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2022 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 Товароведение продовольственных товаров

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.18 Товароведение продовольственных товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.18 Товароведение продовольственных товаров входит в общепрофесиональный цикл профессиональной подготовки.

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

Знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;

распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;

определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;

-оценивать качество сырья и готовой продукции;

-устанавливать дефекты и определять градации качества;

-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

-использовать нормативные и технологические документы;

-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

-составлять и заключать договора на поставку товаров;

-проводить приемку продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 82 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	64	64					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	52	52					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	12	12					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12	12					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	6	6					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	82	82					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Товароведение продовольственных товаров

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Раздел 1. **Основы товароведения продовольственных товаров**	**14**	
Тема 1.1 Предмет и задачи товароведения. Качество продовольственных товаров.	Лек	2
Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения.		
Тема 2 Химический состав продовольственных товаров	Лек	2
Химический состав продовольственных товаров		
Тема 3 Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	Лек	2
Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование.		

Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Лек	2
Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы.		
Самостоятельная работа	СР	6
Классификация и оценка качества		
Раздел 2. **Товароведная характеристика продовольственных товаров.**	**68**	
Тема 1. Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Лек	4
Крупа, макаронные изделия. Мука. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения.		
Тема 2. Вкусовые товары	Лек	4
Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Пряности и приправы. Товароведная характеристика. Условия хранения.		
Тема 3.Плодоовощные товары.	Лек	6
Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. Свежие плоды, ягоды и грибы. Продукты переработки овощей и плодов.		
Оценка качества вкусовых товаров	Пр	4
Оценка качества вкусовых товаров		
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия	Лек	4
Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения. Кондитерские товары. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения.		
Практические занятия	Пр	2
Оценка качества сахара		

Тема 5 Молочные товары.	Лек	6
Молоко и сливки. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Кисломолочные продукты. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. Сыры. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		
Тема 6. Пищевые жиры.	Лек	2
Растительные масла. Маргарин, животные и кулинарные жиры. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.		
Тема 7 Мясо и мясные товары	Лек	8
Классификация мяса. Мясо убойных животных. Химический состав. Требования к качеству. Хранение. Маркировка(клеймение) мяса. Субпродукты и мясные полуфабрикаты. Классификация. Требования к качеству. Хранение. Мясо домашней птицы. Классификация. Требования к качеству. Хранение. Колбасные изделия. Мясные копчености. Требования к качеству. Хранение.		
Практические занятия	Пр	4
Оценка качества пищевых жиров. Оценка качества мясных товаров		
Тема 8 Яйца и яичные продукты	Лек	2
Яйца и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Упаковка, хранение.		
Тема 9 Рыба и рыбные товары	Лек	8
Классификация рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Основные семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы. Требования к качеству. Хранение. Икра и нерыбные морепродукты. Товароведная характеристика. Дефекты икры и их причины. Требования к качеству. Хранение. Рыбные консервы и пресервы. Требования к качеству. Хранение. Маркировка.		
Практические занятия	Пр	2
Оценка качества рыбы		

Самостоятельная работа	СР	6
Экзамен	Эк	6

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.
Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:
-сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
-способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
-приобщить студента к творческой деятельности;
-проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.
При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Знания: В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основы товароведения продовольственных товаров; понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров; химический состав продовольственных товаров; понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде; основы хранения и консервирования пищевых продуктов; классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров; требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
Умения: пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта; распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта; определять энергетическую ценность пищевых продуктов; оценивать качество продукции по органолептическим показателям.	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование

Практический опыт: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам; -оценивать качество сырья и готовой продукции; -устанавливать дефекты и определять градации качества; -контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; -использовать нормативные и технологические документы; -осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -проводить приемку продукции	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).