

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
**«Архангельский политехнический техникум»**  
(ГАПОУ АО «АПТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ АО «АПТ»  
\_\_\_\_\_ Д.П.Ермолин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Архангельск 2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015г., регистрационный номер №38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный номер №40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный номер №38940)).

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум».

Разработчик: Корнева Т.В. мастер производственного обучения , ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей и мастеров сферы обслуживания.

Протокол заседания ПЦК № 1 от «26» сентября 2019 г.  
Председатель ПЦК: Корнева /Корнева Т.В./

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических

занятий, позволяющих обучающимся приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях обучающиеся решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам дисциплины направлено на приобретение обучающимися навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2.	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3.	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4.	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 5.	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 6.	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 7.	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 8.	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 9.	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 10.	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров

ПК 11.	знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования
--------	--

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции;*</li> <li>- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;***</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>- пользоваться нормативными документами.*</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;*</li> <li>- определять качество сырья и готовой продукции;*</li> <li>- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;***</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>- пользоваться нормативными документами.*</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.</li> <li>- классификацию продовольственных товаров.</li> <li>- виды стандартов и нормативных документов.</li> <li>- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</li> </ul>

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования WSI/ WSR,

\*\*\* - требования профстандартов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы****2.2.**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	<b>20</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

