

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-23/33

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно -
методической работе

Халдеева М.Н.
« 17 » _____ 20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОП.10 Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник – технолог

Уровень ППССЗ базовая

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 180 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Мест /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яков /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чир /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ Сив /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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

Дисциплина «Товароведение переработка сельскохозяйственного сырья» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК – 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК – 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК – 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК – 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК – 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК – 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК – 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий;

ОК – 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК -9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. – Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 - Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 - Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 – Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней птицы);

ПК 2.3 – Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 3.1 – Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

- ПК 3.4 - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1 - Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК 4.2 - - Организовывать и проводить приготовление сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК 4.3 - Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК.4.4 - Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1 - Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 5.2 - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК 6.1 – Участвовать в планировании основных показателей производства;
- ПК 6.2 – Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 6.3 – Организовать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4 – Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5 – Вести утвержденную результаты выполнения работ исполнителями.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: является формирование теоретических и практических знаний в области переработки сельскохозяйственного сырья.

Задачи:

1. Изучить химический состав пищевых продуктов;
2. Знать качество продовольственных товаров;
3. Знать классификацию и кодирование товаров;
4. Изучить основы хранения пищевых продуктов;
5. Рассмотреть ассортимент продовольственных товаров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации сырья и продукции, организации хранения и сбыта продукции;
- проводить оценку качества сырья, товаров различных групп;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров;
- определять градации качества;
- диагностировать дефекты продукции;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- определять причины возникновения дефектов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила маркировки товаров;
- методики и средства испытания товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- описание и значение показателей характеристик продукции и товаров;
- факторы, обеспечивающие качество;
- порядок оценки качества товаров;
- требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения;
- характеристики ассортиментной и информационной фальсификации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
самостоятельной работы обучающегося -60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
проработка вопросов для конспектирования, учебной, дополнительной и специальной литературы;	50
подготовка к практическим работам	10
Итоговая аттестация в форме - экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения		84	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание учебного материала Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение.	6	1
	Самостоятельная работа №1 Вопросы для конспектирования на тему: «Межпредметные связи для товароведения»	6	3
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала Неорганические пищевые вещества (вода и минеральные элементы). Органические пищевые вещества (углеводы, липиды, азотистые вещества, витамины). Полезность пищевых продуктов (пищевая и энергетическая ценности, усвояемость).	6	1
	Самостоятельная работа №2 Вопросы для конспектирования «Связь между влажностью, пищевой ценностью и сохранностью продуктов» «Значение минеральных веществ на организм человека», «Причины вызывающие порчу жира», «Значение витаминов в питании человека», «Вещества, относящиеся к прочим и их значение для продуктов питания»	10	3
	Самостоятельная работа №3 Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы, отчета и подготовка к его защите	12	3
Тема 1.3 Качество продовольственных товаров.	Содержание учебного материала. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров. Показатели качества. Дефекты продовольственных товаров.	4	1
	Самостоятельная работа №4 Вопросы для конспектирования «Преимущества и недостатки органолептического метода оценки качества товаров», «Последовательность проведения органолептической оценки», «Сущность бальной оценки», «Лабораторные методы исследования»	12	3

Тема 1.4. Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала. Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Классификация потребительских товаров. Ассортимент, его виды и показатели		6	1,2
Тема 1.5. Основы хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала.		10	1,2
	1	Режимы хранения. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.		
	2	Товарные потери. Естественная убыль. Количественные потери. Предреализационные товарные потери. Качественные (актируемые) потери		
	3	Характеристика методов консервирования.		
	4	Упаковка товаров. Назначение упаковки. Классификация упаковки. Маркировка товаров.		
	5	Современные методы хранения пищевых продуктов		
Раздел 2. Товароведные характеристики однородных групп продовольственных товаров	Самостоятельная работа №5 Вопросы для конспектирования «Процессы, происходящие при хранении», «Возможные потери товаров», «Качественные потери», «Виды естественной убыли», «Производство списания естественной убыли»		12	3
			94	
Тема 2.1. Ассортимент продовольственных товаров	Содержание учебного материала.		42	1,2
	1.	Зерно и продукты его переработки.		
	2.	Овощи, плоды, грибы		
	3.	Крахмал, сахар, мед,		
	4.	Кондитерские товары		
	5.	Вкусовые товары.		
	6.	Пищевые жиры.		
	7.	Яйца и продукты их переработки.		
	8.	Молоко и молочные продукты.		
	9.	Рыба и рыбные продукты.		
	10.	Мясо и мясные продукты.		
	Самостоятельная работа №6 Вопросы для конспектирования «Требования, предъявляемые		8	3

к ассортиментному составу продовольственных товаров», «Условия хранения продовольственных товаров»			
Практические занятия			
1.	Оценка качества хлеба и бараночных изделий.	42	2,3
2.	Оценка качества муки.		
3.	Оценка качества кондитерских изделий		
4.	Оценка качества плодовоовощных консервов		
5.	Оценка качества питьевого молока		
6.	Оценка качества кисломолочных товаров.		
7.	Оценка качества яиц и продуктов их переработки.		
8.	Оценка качества вареных колбас		
9.	Оценка качества полукопченых колбас		
10.	Оценка качества сырокопченых колбас		
11.	Оценка качества мясных консервов		
12.	Оценка качества мяскопченостей		
13.	Оценка качества рыбных консервов		
Всего		180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОП.09 Товароведение и переработка продукции сельскохозяйственного сырья	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb 3.Ученическая доска 1_створчатая 4.Кафедра <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Рабочее место преподавателя 2.Рабочие места студентов <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
		<p>Компьютерный класс №1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Стол письменный для студентов – 6шт 2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт 3.Стулья – 29шт 4.Стол компьютерный – 16шт 5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт 2.Стол преподавательский – 1шт 3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт 4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт 5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт 6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г. MicrosoftOffice 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г. Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 AdobeReader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	
1.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник [Электронный ресурс] : учеб. / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с
2.	Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	
1.	Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с
2.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с.
3.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http://e.lanbook.com ;
2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
7	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/ ;
8	Moodle.ysaa.ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик -wu-tv||;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения	
идентифицировать ассортиментную принадлежность товаров, применять методы классификации;	Семинарские занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
анализировать маркировку; проводить идентификацию на всех этапах товародвижения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров, организации складского хранения и сбыта продукции;	Семинарские занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа. Зачет и экзамен
усвоенные знания	
пищевую ценность продовольственных товаров	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
основные признаки классификации потребительских товаров,	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
методы и условия транспортирования и хранения товаров с учетом их особенностей,	Семинарские занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа Зачет и экзамен

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № 15 заседания кафедры от «15» декабря 2017 г.

Ведущий преподаватель _____ *Акс*

Зав. кафедрой *В.М.М.* _____