

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

*«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
технического профиля
19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 786, (20 августа 2013 г., регистрационный № 29639) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (ГБПОУ «ТСЭК»)

Составитель:

Вдовина Л.А., преподаватель ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья в части освоения соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией,

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ГК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян.

ГК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;

1.2. Место программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

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

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

- 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

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

- 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;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,
- поступающих со склада и от поставщиков.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа в том числе:
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 36 часа;
 самостоятельная работа обучающихся - 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>
практические занятия	28
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
В том числе:	
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов.	Уровень усвоения.
1	2		3	4
	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1 Основные группы продовольственных товаров	Содержание учебного материала:			
	1.	Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковка, транспортировка, реализация, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.		
Классификация ингредиентов. Виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала			
		Классификация ингредиентов; требования, содержащиеся на ярлыках.* Виды сопроводительной документации на различные группы продовольственных товаров.		
Методы контроля качества. Современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов.		Содержание учебного материала Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Отчетность за потери при хранении товаров.* Виды складских помещений и требования к ним.		
Правила оформления заказа на продукты. Виды опасных заражений пищевыми вредителями.		Содержание учебного материала 13 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Виды опасных заражений пищевыми вредителями.		

<p>ПР № 1. Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).</p>		<p>Практическая работа №1. Условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). Организация оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Отказ от приемки некачественного товара.</p>		
<p>Ассортимент и характеристика, кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>		<p>Содержание учебного материала 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</p>		
<p>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>		<p>Содержание учебного материала 2 13 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>		
<p>Сезонность продуктов.</p>		<p>Содержание учебного материала 2 15 Сезонность продуктов</p>		
<p>ПР № 2. Определение качества овощных продуктов органолептическим методом.</p>		<p>Содержание учебного материала 2 14 Практическая работа № 2. Определение качества овощных продуктов органолептическим методом.</p>		

ПР № 3. Определение качества плодовых продуктов органолептическим методом.		Практическая работа № 3. Определение качества плодовых продуктов органолептическим методом		
Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров		Содержание учебного материала 14 Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		
ПР № 4. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.		Содержание учебного материала 13 14 Практическая работа №4 Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.		
ПР № 5. Изучение ассортимента и оценка качества круп, муки		Практическая работа №5 Изучение ассортимента и оценка качества муки, крупы.		
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока, молочных продуктов . Условия и сроки хранения молочных товаров.		Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		

Оценка качества молока, и молочных продуктов сливок по стандарту		Практическая работа №6. Оценка качества молока, молочных товаров.		
Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов. Оценка качества рыбы. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
Оценка качества рыбных товаров.		Практическая работа № 7 Оценка качества рыбных консервов. Органолептические показатели, тара, содержимое и герметичность. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса.		Содержание учебного материала 15 15 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса.		
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и		Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.		

мясных продуктов.				
Органолептическая оценка качества мяса.		Практическая работа № 8. Органолептическая оценка качества мяса		
Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное значение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		Практическая работа № 9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов		
Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		Практическая работа № 10. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		
ПР № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		Содержание учебного материала Практическая работа № 11 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

а) основная литература

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

2. Домброва О.А. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

3. Зедгенидзе Н.А., Быстрицкая В.В. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Учебное электронное издание. – М.: Академия-медиа, 2014.

4. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

б) дополнительная литература

5. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Жвирблянская А.Ю., Бакушинская О.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: «Просвещение», 2009.

7. Калина Г.П., Чистович Г.Н. Санитарная микробиология. - М.: «Просвещение», 2005

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

в) Интернет – ресурсы

1. - <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. - <http://www.lib.msu.ru> научная библиотека МГУ
3. - <http://www.vavilon.ru> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. - <http://www.cookup.ru>
5. - <http://www.edic.ru> Электронные словари

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 работ, заданий, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды опасных заражений пищевыми вредителями;* - сезонность продуктов;* - классификация ингредиентов; требования, содержащиеся на ярлыках. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - отказаться от приемки некачественного товара;* - отчитываться за потери при хранении товаров.* 	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям</p> <p>инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	--