

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.



Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин

Приказ № 146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. приказа № 371
от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Профессия 43.01.09

Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол № 10
от 29.05.2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения 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);

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

В результате освоения 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;

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.
ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 22	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 29	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	1 семестр	2 семестр
Объем образовательной программы (всего)	86		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	78	32	46
в том числе			
теоретические занятия	42	20	22
практические занятия (если предусмотрено)	30	10	20
консультации (если предусмотрено)	6	2	4
из них в форме практической подготовки		14	32
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	6		6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	2		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Примечания
1	2		3	4	5
<i>Раздел 1.</i>					
Введение	№ п/п	Содержание учебного материала	2		
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	2	1	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	№ п/п	Содержание учебного материала	8		
	2	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	1,2	
	3	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров	2	1,2	В форме практической подготовки
	4	Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование	2	1,2	
	5	Практическое занятие № 1 Изучение потребительских свойств продовольственных товаров	2	2,3	В форме практической подготовки
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	№ п/п	Содержание учебного материала	4		
	6	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов	2	1,2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			2		

Тема 3. Товароведная ха- рактеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	16		
	7	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требо- вания к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	1,2	В форме практи- ческой подготов- ки
	8	Характеристика вегетативных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные). Условия и сроки хранения	2	1,2	
	9	Характеристика плодовых овощей (томатные, тыквенные, зерно- вые, бобовые). Условия и сроки хранения.	2	1,2	
	10	Характеристика свежих плодов и орехоплодных. Условия и сроки хранения	2	1,2	
	11	Продукты переработки овощей и грибов (квашенные, сушеные). Упаковка и сроки хранения. Консервы овощные и плодово- ягодные. Быстрозамороженные овощи. Упаковка и сроки хранения.	2	1,2	
	12	Практическое занятие № 2 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	2,3	В форме практи- ческой подготов- ки
	13	Практическое занятие № 3 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка каче- ства по стандарту	2	2,3	В форме практи- ческой подготов- ки
	14	Практическое занятие № 4 Составление карт качества плодоовощных продуктов	2	2,3	В форме практи- ческой подготов- ки
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	6		
	15	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требова- ния к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, ма- каронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	1,2	В форме практи- ческой подготов- ки
	16	Практическое занятие № 5 Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандар- ту.	2	2,3	В форме практи- ческой подготов- ки

	17	Практическое занятие № 6 Ознакомление с ассортиментом муки и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2		В форме практической подготовки
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	6		
	18	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	1,2	В форме практической подготовки
	19	Практическое занятие № 7 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Составление карт качества	2	2,3	В форме практической подготовки
	20	Практическое занятие № 8 Определение энергетической ценности продуктов	2	2,3	В форме практической подготовки
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	6		
	21	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	1,2	В форме практической подготовки
	22	Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	1,2	
	23	Практическое занятие № 9 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	2,3	В форме практической подготовки
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	10		
	24	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов Характеристика субпродуктов. Требования к качеству. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	1,2	В форме практической подготовки

	25	Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	1,2	
	26	Колбасных изделий. Мясокопченостей и мясных консервов. Условия, сроки хранения	2	1,2	
	27	Практическое занятие № 10 Органолептическая оценка качества мяса. Составление карт качества	2	2,3	В форме практической подготовки
	28	Практическое занятие № 11 Органолептическая оценка качества консервов	2	2,3	В форме практической подготовки
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	8		
	29	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	2	1,2	В форме практической подготовки
	30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение животных топленых жиров и маргарина	2	1,2	
	31	Практическое занятие № 12 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	2,3	В форме практической подготовки
	32	Практическое занятие № 13 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительного и сливочного масла по стандарту	2	2,3	В форме практической подготовки
	№ п/п	<i>Содержание учебного материала</i>	8		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	33	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	1,2	В форме практической подготовки
	34	Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов	2	1,2	
	35	Практическое занятие № 14 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по	2	2,3	В форме практической подготовки

		стандарту			
	36	Практическое занятие № 15 Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий, чая, кофе и оценка качества по стандарту. Расчет энергетической ценности	2	2,3	В форме практической подготовки
		Консультации Классификация продовольственных товаров Товароведная характеристика зерновых товаров Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	6		
		Экзамен	6		
<p><i>Всего:</i> <i>максимальная учебная нагрузка</i> <i>в том числе:</i> <i>обязательная аудиторная нагрузка</i> <i>самостоятельная работа</i></p>			86		
			78		
			2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Интернет – ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-

- том 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>
2. 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>
 3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
 4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
 5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/
 6. 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/
 7. 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. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения 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)	Основные показатели оценки результата
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;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине в виде: устных ответов
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); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине в виде: устных ответов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной 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);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Химический состав пищевых продуктов

Классификация продовольственных товаров

Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Товароведная характеристика зерновых товаров

Товароведная характеристика молочных товаров

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- тестирование.

Итоговая аттестация – экзамен во 2 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 86 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 78 часов, в том числе 30 часов лабораторно-практических работ;

практическая подготовка 46 часов;

самостоятельной работы обучающихся 2 часа;

консультации – 6 часов;
промежуточная аттестация – 6 часов