ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЩЕКИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦМК

_____Симкина Г.С.
Протокол №1 от 26 августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа:

_____О.В.Зябрева
26 августа 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EE43031E8588958E8FE09A3FA163535B
Владелец: Зябрева Ольга Васильевна
Действителен: с 28.02.2022 до 24.05.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02
ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии

43.01.09
Повар, кондитер

Преподаватель- Божинская И.А.

Щекино 2022

Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Программа разработана на основе требований с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Щекинский политехнический колледж»

Разработчик:

Божинчская И.А., преподаватель ГПОУ ТО «Щекинский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-11	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
объем образовательной программы	106
Аудиторная работа	106
Самостоятельная работа	-
Экзамен	8
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия и лабораторные занятия	50
Промежуточная аттестация проводится в форме ЭКЗАМЕНА – 6 часа	
Всего 106+ 8 ЧАСА	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	осваиваемые компетенции
1	2		3	4
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		4	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2	Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	Практическая работа №1		2	
	1	*Расчет энергетической ценности пищевых продуктов*		
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		4	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Классификация продовольственных товаров.		
	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Практическая работа №2		2	
	1	*Работа с ГОСТ*		
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**		8	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов, грибов и продуктов их переработки		
	4	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практическая работа №3-6		8	
	1	*Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.*		
	2	*Изучение ассортимента и характеристик овощей*		
	3	*Изучение ассортимента и характеристик фруктов*		
	4	*Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту*		
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**		10	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки		
	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	4	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.		
	5	Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практическая работа №7-8		4	
	1	*Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту*		
	2	*Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту*		

Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**		6	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.		
	2	Кулинарное назначение молочных товаров		
	3	Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практическая работа №9-11		6	
	1	*Оценка качества молока по стандарту.*		
	2	*Оценка качества сливок, сыров по стандарту.*		
	3	*Оценка качества сыров по стандарту.*		
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**		6	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы,		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбных продуктов		
	3	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практическая работа №12-15			
	1	*Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.*	8	
	2	*Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.*		
	3	*Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.*		
	4	*Оценка качества рыбных продуктов по органолептическим показателям.*		
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**		*6*	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов.		
	3	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практическая работа №16-19		*8*	
	1	*Органолептическая оценка качества мяса*		
	2	*Органолептическая оценка качества мясных продуктов*		
	3	*Органолептическая оценка качества мясных продуктов*		
	4	*Органолептическая оценка качества мясных продуктов*		
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**		*6*	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическая работа №20-22		*6*	
	1	*Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.*		
	2	*Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту*		
	3	*Изучение свойств масел по ГОСТ*		
Тема 1.9 Товароведная	**Содержание учебного материала**		*6*	ОК 1. – ОК 11.,
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное		

характеристика кондитерских и вкусовых товаров		назначение.		ПК1.1-П.К.5.5
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	3	Условия и сроки хранения		
	Практическая работа №23-25		*6*	
	1	*Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту*		
	2	*Изучение свойств кондитерских изделий*		
	3	*Изучение свойств кондитерских товаров*		
	Промежуточная аттестация- ЭКЗАМЕН		**8**	
	всего		**106+8= 114**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-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, 2018. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом 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. 1324-03Гигиенические 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/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**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