

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Зима, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведение продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Разработчик: Котков Илья Андреевич преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для изучения основ товароведения продовольственных товаров в профессиональных образовательных организациях СПО, в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную групп профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью и входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 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 учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 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.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров у выпускника должны быть сформированы следующие 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем учебной нагрузки студента 84 часа, в том числе:

–обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 84 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	84
лекции, уроки	23
практические и лабораторные занятия	53
в том числе:	
консультации	2
экзамен	6
Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных продуктов

Номер урока	Наименование разделов и тем	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4	5
1-2	Раздел 1. Общая товароведная характеристика пищевых товаров. Продовольственные товары.	Общие сведения о пищевых продуктах. Содержание учебного материала: 1. Предмет и задачи товароведения. 2. Химический состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины минеральные вещества), калорийность. 3. Качество пищевых продуктов (методы определения качества продуктов, стандартизация и сертификация пищевых продуктов). Основы хранения и консервирования продукции.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
3-4		Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Содержание учебного материала: 1. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. 2. Виды характеристика овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
5-6		Рыба и нерыбные пищевые продукты. Содержание учебного материала: 1. Значения рыбы и не рыбных продуктов в питании человека. 2. Строение тела рыбы. 3. Основные промысловые семейства рыбы. 4. Виды рыбной продукции (живая, замороженная, соленая, вяленая, сушёная, рыбные консервы, икра). Нерыбные продукты.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
7-8		Молоко и молочные продукты. Содержание учебного материала: Виды молочной продукции (коровье молоко, сгущенное молоко, сливки, сливки, сухие сливки кисломолочные продукты, сыр).	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10

9-10		Мясо и мясные продукты. Содержание учебного материала: 1. Виды мясных продуктов (мясо убойных животных, мясо птицы, полуфабрикаты из мяса и мяса птицы, субпродукты, колбасные изделия, мясо копчености, мясные консервы). 2. Химический состав и пищевая ценность, требование к хранению и качеству мяса и мясных продуктов, субпродуктов.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
11-12		Яйца и яичные продукты. Содержание учебного материала: 1. Строения яйца. 2. Химический состав и пищевая ценность. 3. Требования к качеству яиц. 4. Хранения и упаковывание. 5. Виды яичных продуктов (яичный порошок, меланж). 6. Требования к качеству и к хранению яичных продуктов.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
13-14		Пищевые жиры. Содержание учебного материала: 1. Виды жиров (растительные, животные, и.т.д). 2. Химический состав жиров.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
15-16		Зерно и продукты переработки. Содержание учебного материал 1. Строения зерна. 2. Виды зерновых культур. 3. Крупа. 4. Мука. 5. Макароны изделия. 6. Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
17-18		Крахмал, сахар, кондитерские изделия. Содержание учебного материала: 1. Крахмал 2. Сахар 3. Виды кондитерских изделий(повидло, джем варенье, цукаты	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10

		и.т.д) 4. Восточные сладости (Пахлава, халва, и.т.д.)		
19-20		Вкусовые продукты. Содержание учебного материала: 1. Значение вкусовых продуктов в питании человека. 2. Кофе и кофейные напитки. 3. Алкогольные напитки. 4. Пряности, соль, пищевые кислоты, приправы. 5. Квас и напитки из хлебного сырья.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
21-23		Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки, Генетически модифицированные продукты. Содержание учебного материала: 1. Дрожжи (химический состав, виды хлебопекарных дрожжей, требование к качеству и хранению). 2. Химические разрыхлители (химический состав, виды, требование к качеству и хранению). 3. Желирующие вещества (виды, требование к качеству и хранения сырья). 4. Пищевые красители (натуральные и синтетические). 5. Пищевые добавки, генетически модифицированные продукты.	3	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
24-25		Практическое занятие №1. Освоение органолептического определения показателя качества крупы.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
26-27		Практическое занятие №2. Освоение органолептических методов оценки качества макаронных изделий.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
28-29		Практическое занятие №3. Освоение органолептических методов оценки качества макаронных изделий.	2	
30-31		Практическое занятие №4. Освоение методов органолептической оценки качества плодов.	2	
32-33		Практическое занятие №5. Освоение методов органолептической оценки качества чая.	2	
34-35		Практическое занятие №6. Освоение методов органолептической оценки качества пряностей.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5

36-37		Практическое занятие №7. Освоение методов органолептической оценки качества карамели.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10
38-39		Практическое занятие №8. Освоение методов органолептической оценки качества печенья.	2	
40-41		Практическое занятие №9. Освоение методов органолептической оценки качества молочных консервов.	2	
42-43		Практическое занятие №10. Освоение методов органолептической оценки качества кисломолочной продукции.	2	
44-45		Практическое занятие №11. Освоение методов органолептической оценки качества колбасных изделий из мяса.	2	
46-47		Практическое занятие №12. Освоение методов органолептической оценки качества мясных копчёностей.	2	
48-49		Практическое занятие №13. Освоение методов органолептической оценки качества мороженой рыбы и филе.	2	
50-51		Практическое занятие №14. Освоение методов органолептической оценки качества копченной и соленой рыбы.	2	
52-53		Лабораторное занятие №1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
54-55		Лабораторное занятие №2. Дефекты и болезни хлеба.	2	
56-57		Лабораторное занятие №3. Изучение ассортимента бараночных и сухарных изделий.	2	
58-59		Лабораторное занятие №4. Органолептическая оценка вкусовых товаров: чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков.	2	
60-61		Лабораторное занятие №5. Изучение ассортимента пряностей и приправ, оценка качества.	2	
62-63		Лабораторное занятие №6. Изучение ассортимента напитков и оценка качества алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков.	2	
64-65		Лабораторное занятие №7. Изучение качества меда, сахара, крахмала.	2	
66-67		Лабораторное занятие № 8. Изучение ассортимента какао,	2	

		шоколада и оценка качества.		
68-69		Лабораторное занятие №9. Изучение карамельных изделий и оценка качества.	2	
70-71		Лабораторное занятие №10. Изучение ассортимента конфет и конфетных изделий.	2	
72-73		Лабораторное занятие №11. Изучение кондитерских и мучных изделий и оценка качества.	2	
74-75		Лабораторное занятие №12. Изучение брака мучных кондитерских изделий.	2	
76		Лабораторное занятие № 13. Изучение ассортимента продуктов переработки овощей и оценка качества.	1	
77-78		Консультация	2	
79-84		Экзамен	6	
		Всего:	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет специальных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по курсу дисциплины;
- производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- линейки;
- ножи.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет,
- мультимедийное оборудование.

3.1 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов». – М., Издательский центр «Академия», 2019 г.

Дополнительные источники:

2. З.П.Матюхина Э.П.Королькова «Товароведение пищевых продуктов» – М., Издательский центр, 2003 г.
3. З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов (для кондитеров)» Москва «Академия», 2017 г.
4. М.С. Михайлова «Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов «Феникс», 2005г.
5. А.Ф.Шепелев, И.А. Печенежская «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» Феникс , 2005 г.

Интернет-ресурсы

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
7. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. <http://docs.cntd.ru/document/1200005367>
8. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь <http://docs.cntd.ru/document/1200015260>
9. Большая библиотека. Товароведение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/>
10. Стандарты и качество. Маркировка товаров в России и за рубежом <http://www.ria-stk.ru/stq/adetail.php?ID=58> ЗаИТА.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<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; <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Осваиваемые умения:		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> —защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; —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 экзамене

