

**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 ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Зима, 2021


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей/профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Верещагина Виктория Анатольевна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

Повар, кондитер

1.1. Область программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы товароведения продовольственных товаров и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.4. Результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть общими компетенциями, включающими способность:

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 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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть профессиональными компетенциями, включающими способность:

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.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 49 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 49 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)	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	49
в том числе:	
практические и лабораторные работы	18
самостоятельная работа	10
консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена – 6 часов	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров.

Номер урока	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	3	4	5	5
1	Введение. Содержание учебного материала: 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2	Химический состав пищевых продуктов. Содержание учебного материала: 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	1,2	
3,4	Самостоятельная работа. Доклад по темам (по выбору студентов): «Пищевые вещества и их значение: белки и жиры», «Пищевые вещества и их значение: углеводы», «Пищевые вещества и их значение: витамины и ферменты», Пищевые вещества и их значение: минеральные вещества».	2		
5	Классификация продовольственных товаров. Содержание учебного материала: 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	1,2	
6	Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Классификация товаров».	1		
7	Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Содержание учебного материала: 1. 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. 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	1,2	
8,9	Лабораторная работа №1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	2,3	
10,11	Лабораторная работа №2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	2,3	
12	Самостоятельная работа. Составить конспект по теме: «Экзотические овощи и фрукты, их кулинарное назначение».	1		

13	Товароведная характеристика зерновых товаров. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	1,2	
14,15	Лабораторная работа №3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	2,3	
16	Самостоятельная работа. Составить конспект по теме: «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий».	1		
17	Товароведная характеристика молочных товаров. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
18,19	Лабораторная работа №4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	2,3	
20	Самостоятельная работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1		
21,22	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	1,2	
23,24	Лабораторная работа №5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	2,3	
25	Лабораторная работа №6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	2,3	
26	Лабораторная работа №7. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1		
27	Самостоятельная работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1		
28,29	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Содержание учебного материала: 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное	2	1,2	

	назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.			
30,31	Лабораторная работа №8. Органолептическая оценка качества мяса.	2	2,3	
32,33	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: «Товароведная характеристика мясных продуктов, субпродуктов»	2		
34,35	Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров. Содержание учебного материала: 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.	2	1,2	
36	Лабораторная работа №9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	2,3	
37	Лабораторная работа №10. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1	2,3	
38	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения.	1	1,2	
39,40	Лабораторная работа №11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	2,3	
41	Самостоятельная работа. Составить конспект по теме: «Товароведная характеристика вкусовых товаров»	1		
42,43	Консультации	2		
44,45 46,47 48,49	Экзамен	6		
	Всего:	49		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Вариативная часть:

Теория – 3 ч:

- Товароведная характеристика зерновых товаров – 1 ч.
- Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов – 1 ч.
- Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров – 1 ч.

Самостоятельная работа – 10 ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп; линейки; ножи.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2017 г.

Дополнительные источники:

2. Е.А Богатырева, Л.П. Точкова, С.В Соколова, А.П. Елепин «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - М.: Академкнига, 2005 г.
3. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2010 г.
4. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
2. 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>
3. 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>
4. Большая библиотека. Товароведение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/>
5. Стандарты и качество. Маркировка товаров в России и за рубежом <http://www.ria-stk.ru/stq/adetail.php?ID=582>
6. ЗаИтА. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
7. Пищевая промышленность <http://www.foodprom.ru/journalsww/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<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 требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.
Знания:	
<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. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного.