

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской техникум торговли и питания»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(срок обучения 3г.10м.)

2021.

УТВЕРЖДЕНА
приказ директора ОГБПОУ КТТиП
№ 137 ОД от 31.08.2021

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП 02 Основы товароведения
продовольственных товаров разработана
на основе ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер» и примерной
программы учебной дисциплины из ПООП,
включенной в Федеральный реестр
примерных образовательных программ
СПО

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии мастеров производственного
обучения и преподавателей специальных
дисциплин профиля общественного питания

Протокол №_____ от «____»_____ 2021 г.

Составитель: Чувилева Ю.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.03 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

Код ПК, ОК, ЛР	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 01-11 ЛР 1-4 ЛР 13,14,15,18,19,20	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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	128
в том числе в форме практической подготовки	62
в т.ч.	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	36
практические занятия	22
контрольная работа	4
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, Пищевые витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</p> <p>2.Энергетическая ценность пищевых продуктов</p> <p>В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа №1 .Расчёт энергетической ценности продуктов</p>	6	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация продовольственных товаров.</p> <p>2. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>3.Естественная убыль.</p> <p>В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1.Расчёт штрихового кодирования . Расчёт естественной убыли товаров.</p>	10	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
		4	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>2.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа № 2.Изучение ассортимента плодов, овощей, грибов, ягод.</p> <p>Лабораторная работа № 1. Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p>	15	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
		9	
		2	
		2	

	Лабораторная работа № 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	
	Практическая работа – изучение переработанных плодов.	2	
	Контрольная работа по теме «Овощи, плоды».	1	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	21	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
	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		
	В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическая работа №3 .Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практическая работа – изучение ассортимента макаронных изделий	2	
	Лабораторная работа № 3. Оценка качества круп, муки, макаронных изделий по стандарту	2	
	Лабораторная работа №4 Оценка качества муки по стандарту.	2	
	Лабораторная работа №5 Оценка качества макаронных изделий по стандарту.	2	
	Лабораторная работа- оценка качества хлебобулочных изделий по стандарту	2	
	Контрольная работа по теме « Хлебобулочные изделия, крупы, мука»	1	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	15	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 ЛР 13,14,15,318,19,20
	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		
	В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическая работа № 4.Изучение ассортимента молочных продуктов	2	
	Лабораторная работа № 6 Оценка качества молока, сливок, по стандарту.	2	
	Лабораторная работа №7 Оценка качества сметаны по стандарту	2	
	Лабораторная работа №8 Оценка качества сыров по стандарту	2	

	Лабораторная работа –оценка качества творога по стандарту	2	
Тема 6 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 В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа № 9. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Лабораторная работа №10. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	10	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2.Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа № 11. Органолептическая оценка качества мяса Контрольная работа по теме « Рыбные и мясные продукты»	10	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
Тема 8. 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 В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 5. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту Лабораторная работа № 12. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	10	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 ЛР 13,14,15,318,19,20

	Лабораторная работа –оценка качества растительных масел по стандарту	2	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	19	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2.Условия и сроки хранения		
	В том числе, тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа № 6 Ознакомление с ассортиментом чая, кофе.	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 ЛР 13,14,15,318,19,20
	Практическая работа – ознакомление с ассортиментом пряностей		
	Лабораторная работа № 13 Оценка качества чая, по стандарту.	2	
	Лабораторная работа № 14 Оценка качества кофе по стандарту	2	
	Лабораторная работа № 15 Оценка качества пряностей по стандарту	2	
	Контрольная работа по теме «Вкусовые товары»	1	
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, 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, 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 (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Епифанова М.В Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений . проф. образования / М.В.Епифанова - М.: Академия, 2018. – 208 с., [16]

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-potrebiteiskix-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

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/

1.2.3. 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. Криштафорович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафорович. – 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.: ДeЛиПринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>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</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: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>