

**Правительство республики Хакасия
Министерство образования и науки Республика Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждения
Республики Хакасия
«Аграрный техникум»**

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
_____ Арасланов И.А

«25»июня 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09. «Повар, кондитер» на базе основного общего образования

С.Шира - 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2016 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчики: Леонова Елена Владимировна преподаватель профцикла

Утверждена на заседании Цикловой комиссии.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 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, с дисциплинами ОП 2 «Товароведение продовольственных товаров», ОП 3 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Повар, кондитер. (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

1.4 Результаты освоения учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Освоение общих компетенций:

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 или 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.

и профессиональных компетенций:

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, мяса, 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, домашней птицы, дичи, кролика.

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 рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы с обучающимися 6 час;

консультации : 6 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	84
в том числе:	
Лекции	50
Лабораторные занятия	28
Практические занятия	
консультации	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	6
в том числе:	
<i>Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач</i>	
экзамен	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень усвоения
	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	10/4/1	
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	Содержание материала 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. 4. Химический состав продовольственных товаров. 5. Методы определения качества товаров. 6. Хранение продовольственных товаров. 7. Консервирование пищевых продуктов. 8. Основы стандартизации и сертификации 9. Маркировка потребительских товаров 20. Штриховое кодирование товаров	10	
	Практическая работа 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	4	
	Самостоятельная работа Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	1	
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание материала 1. Зерно. Классификация. Химический состав. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	6/2/1 6	
	Практическая работа 1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	1	
	Тема 1.3. Флодоовощные продукты	Содержание материала	4/2

	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2.Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	4	
	Практическая работа 1. Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
Тема 1.4. Молочные продукты	Содержание материала	2/4	
	1.Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2.Кулинарное использование молочных продуктов.	2	
	Практическая работа 1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	4	
Тема1.5 Рыбные продукты	Содержание материала	6/4/1	
	1.Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2.Классификация по термическому состоянию. 3.Продукты переработки рыбы, требования к качеству. 4.Кулинарное использование рыбного сырья.	6	
	Практическая работа Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	4	
	Самостоятельная работа 1. Выполнение слайд – презентации по теме:«Польза рыбы в питании человека!»	1	
Тема 1.6. Мясные продукты	Содержание материала	8/2/1	
	1.Мясо и мясные продукты :характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. 2.Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3.Продукты переработки мяса. 4.Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	8	
	Практическая работа 1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	Самостоятельная работа 1. Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!»	1	
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	Содержание материала	4/2/1	
	1.Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения.	4	

	2.Продукты переработки яиц (меланжи яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии производстве мучных кондитерских изделий Практическая работа Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Полезьа и вред яичных продуктов в питании человека»	1	
Тема 1.8. Вкусовые продукты	Содержание материала	4/2/1	
	1.Классификациявкусовыхпродуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2.Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. 3.Кулинарное использование вкусовых	4	
	Практическая работа Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»	1	
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание материала	2/2	
	1.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2.Использование кондитерских товаров в кулинарно - кондитерском производстве.	2	
	Практическая работа Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2	
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание материала	2/2	
	1.Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическая работа Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	2	
Тема 1.11. Пищевые концентраты	Содержание материала	2/2	
	1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	2	
	Практическая работа Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	2	
	всего	90	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета обще профессиональных дисциплин Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно- методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

-Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301-Коммерция (торговое дело) и 080111-Маркетинг/ М.А.Николаева, М. А. Положишникова. - Москва: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. -463 с.: ил., табл.
 2. Дубцов, Г.Г. Товароведение Продовольственных товаров: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов.-Москва: Академия, 2014.– 332 с.
- Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
 2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2015г.
 3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва, «Академкнига/учебник», 2015г.
- Электронные ресурсы:

1. [innefedova.rusedu.net>post/2868/37501](http://innefedova.rusedu.net/post/2868/37501)
2. science.runetstar.net
3. innefedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

5. КОНТРОЛИ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания	экспертная оценка выполнения практической работы
Составлять карты качества	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
условия и сроки хранения продовольственных товаров	устный опрос, оценка выполнения рефератов,
Нормативную документацию	тестирование
суточный расход энергии	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания	тестирование, оценка выполнения рефератов
Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров	устный опрос
нормативную документацию;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования качеству сырья и продуктов	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Пояснения: * - требования ФГОС СПО, ** - требования I/WSR, WS*** - требования профстандартов

