

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ***

***2019 г.***



Одобрено  
Протоколом Методического совета  
Методический  
Совет СОГБПОУ ВПТ  
« 29 » августа 2019 г. № 1



Утверждено  
Протоколом Педагогического совета  
Педагогический  
Совет СОГБПОУ ВПТ  
« 30 » августа 2019 г. № 1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) (приказ Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016 г.) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Разработчики: Бойко М.А., преподаватель СОГБПОУ ВПТ

Рассмотрено на заседании ПЦК проф. дисциплин профессий ППКРС 15.01.05, 19.01.17, 43.01.09, 29.01.07, 29.01.08, 08.01.25

Протокол № 1 от « 28 » августа 2019 г.

Председатель ПЦК Н.В. Крылова Н.В. Крылова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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 1-7,9,10	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

## 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа;  
промежуточная аттестация 2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	38
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия и лабораторные работы	16
Самостоятельная работа	2
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-7,9,10 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
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ОК 1-7,9,10 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
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	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. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	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. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа 3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных</b>	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>

продуктов	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа 4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,9,10 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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	2	
	Лабораторная работа 5. Органолептическая оценка качества мяса	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7,9,10 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
	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		
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	4	
	Лабораторная работа 6. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
	Лабораторная работа 7. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарт	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-		
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	2	



	Лабораторная работа 8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Изучение пряностей и приправ, их классификации	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия и лабораторные работы:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	-	
		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>
		<b>Всего:</b>	<b>38</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- доска;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья ученические;
- шкаф;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, необходимыми для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные и электронные издания

###### Основные источники

1. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. —М : КноРус, 2019 — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895>
2. Матюхина З.П.,Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО/З.П.Матюхина М.: Академия,2017
3. Земсков, А.М. Основы микробиологии и иммунологии + eПриложение: Тесты : учебник / Земсков А.М. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 240 с. — (СПО).

###### Дополнительные источники

1. Дубцов Г.Г.Товароведение пищевых продуктов: Учебник для СПО/Г.Г,Дубцов.- М.: Академия,2008
2. Колобов С.В.Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учеб.пособие/с.В.Колобов ,О.В.Памбухчянц.-М.:Дашков и Ко,2010.
3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров,молока и молочных продуктов: Учебник/ М.С.Касторных, В. А.Кузьмина,Ю.С.Пучкова.-М.: Дашков и Ко,2009

##### 3.2.2. Интернет-ресурсы

1. [www.rusneb.ru](http://www.rusneb.ru) (НЭБ – Национальная электронная библиотека)
2. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
3. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), с регистрацией.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<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 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. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<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 учетно-отчетную 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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на уроке</p>

ОДОБРЕНО

Протоколом Методического совета  
СОГБПОУ «Вяземский политехнический  
техникум»

«30» августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом Педагогического совета  
СОГБПОУ «Вяземский политехнический  
техникум»

«31» августа 2021 г. № 1

Лист регистрации изменений, внесенных в рабочую программу учебной дисциплины  
(профессионального модуля)

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

по специальности/профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(код и наименование)

на 2021-2022 учебный год

№ п/п	Наименование внесенных изменений
1.	Изменение условий реализации рабочей программы учебной дисциплины в части пункта 3.2. Информационное обеспечение реализации программы:
	Рыжиков, С.Н. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра : практикум / Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. — Москва : Русайнс, 2021. — 271 с.
	Агапкин, А.М. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Агапкин А.М., Бобожинова Г.А. — Москва : Русайнс, 2021. — 175 с

Рассмотрено на заседании ПЦК 19.02.10, 43.01.09

Протокол от « 27 » августа 2021 г. № 1

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Петрова Э.К.