

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Мурманской области
«Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Мурманск
2023 г

Рабочая программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота» (далее ГАПОУ МО «МСК»)

Разработчик:

Рогожникова Е.В., преподаватель ГАПОУ МО «МСК»

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
«Экономика, сервис и общественное питание»
Председатель Лобода Е.А. Лобода
Протокол № 10
от «01» июня 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 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 дисциплиной ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения 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 01-07, ОК 09, ОК 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 90 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 82 |
| Объем образовательной программы | 76 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 38 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 28 |

| | |
|---|-----------|
| Консультации | 4 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | 6 |
| Самостоятельная работа | 14 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|--|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 4 | 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. Энергетическая ценность пищевых продуктов | | |
| | Тематика практических работ | 2 | |
| | 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд. | | |
| Тема 2. Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | 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 |
| | 1. Классификация продовольственных товаров. | | |
| | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. | | |
| | 3. Основы хранения продовольственных товаров | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | - | |
| Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | 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 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству, ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки (в том числе региональных). | | |
| | 2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| | 3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| | Тематика лабораторных работ | 4 | 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 |
| | 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. | 2 | |
| | 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |
| Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров | <i>Содержание учебного материала</i> | 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 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству зерна, ассортимент и характеристика: круп, муки, макаронных изделий. | | |
| | 2. Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. | | |
| | 3. Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения. | | |
| | <i>Тематика лабораторных работ</i> | 4 | 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 |
| | 1. Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | |
| | 2. Оценка качества в соответствии с требованиями стандарта: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2 | |
| Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров | <i>Содержание учебного материала</i> | 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 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. | | |
| | 2. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов. | | |
| | 3. Кулинарное назначение молочных продуктов, условия и сроки хранения. | | |
| | <i>Тематика лабораторных работ</i> | 4 | |
| | 1. Оценка качества молока, сливок в соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | 2. Оценка качества сыров в соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2 | |
| Тема 6. Товароведная характеристика | <i>Содержание учебного материала</i> | 10 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. | | |
| | 2. Ассортимент и характеристика: рыбы и рыбных продуктов. | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| рыбы, рыбных продуктов | 3. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения. | | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Тематика лабораторных работ | 4 | 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 |
| | 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. | 2 | |
| | 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям: герметичности тары и содержимого продукта. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений | 2 | |
| Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | 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 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. | | |
| | 2. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов. | | |
| | 3. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, условия и сроки хранения. | | |
| | Тематика лабораторных работ | 4 | |
| | 1. Органолептическая оценка качества мяса в соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | 2. Органолептическая оценка качества мясных консервовв соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2 | |
| Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | 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 |
| | 1. Значение в питании,общие требования к качеству яиц и яичных продуктов, ассортимент и характеристика. | | |
| | 2. Значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, ассортимент и характеристика. | | |
| | 3. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов, пищевых жиров;условия, сроки хранения. | | |
| | Тематика лабораторных работ | 4 | ОК 1-7,9,10 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых пороков и дефектов. | 2 | 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. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров в соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений. | | |
| Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | 8 | 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 |
| | 1. Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров, ассортимент и характеристика. | | |
| | 2. Значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, ассортимент и характеристика. | | |
| | 3. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров и вкусовых товаров. | | |
| | Тематика лабораторных работ | 2 | |
| | 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества их в соответствии с требованиями стандарта. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 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 |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений. | | |
| Консультации | | 4 | |
| Промежуточная аттестация | | 6 | |
| Всего: | | 90 | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. 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-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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 санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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/

3.2.3. 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. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – 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.: ДеЛипринт, 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. 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; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по ОП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. |
| <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 продукто</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; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - 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 зачете/экзамене |