

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено  
на заседании ЦМК  
Председатель ЦМК  
 / А.А. Асыллова /  
Протокол № 01  
от « 29 » 08 2022г

Утверждено  
Директор ГБПОУ  
«Альметьевский  
профессиональный колледж»  
 / А.Ф. Шарипова /



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 29 » 08 \_\_\_\_\_ 2022г.

## Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

## 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Цель дисциплины: приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код компетенции	Должен уметь	Должен знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

деятельности	перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и

профессиональной деятельности	задач. Использовать современное программное обеспечение.	программное обеспечение в профессиональной деятельности.
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.	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.	роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Учебная нагрузка (всего) – 60 часов  
во взаимодействии с преподавателем – 60 часов,  
в том числе, теоретического обучения – 22 часа  
лабораторные и практические занятия – 28 часов  
самостоятельная работа – 10 часов

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
Учебная нагрузка (всего)	60
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторно-практические занятия	28
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Общие сведения о пищевых продуктах.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Свойства пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	2	1
	Классификация пищевых продуктов. Качество и безопасность продовольственных товаров (загрязнители пищевых продуктов, качество пищевых продуктов, хранение продуктов)	2	1
	Практическое занятие №1. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	2	3
	Практическое занятие №2. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	3
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа. Товароведная характеристика грибов.	2	
	Практическое занятие №3. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	3
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие №4. Органолептическая оценка качества муки. Ассортимент круп.	2	3
	Самостоятельная работа. Состав и классификация хлебобулочных изделий.	2	2
Тема 4. Товароведная характеристика молочных	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к	2	2

товаров.	качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.		
	Практическое занятие №5. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	3
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие №6. Органолептическая оценка качества рыбы.	2	3
	Практическое занятие №7. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	3
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие №8. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	2	3
	Самостоятельная работа. Мясные консервы: состав, классификация, приемка и хранение.	2	2
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	2
	Практическое занятие №9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	3
	Практическое занятие №10. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	2	3
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	2
	Практическое занятие №11. Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.	2	3
	Практическое занятие №12. Ознакомление с ассортиментом	2	3

	пряностей и оценка качества по стандарту.		
Тема 9. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Самостоятельная работа. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству базалкогольных напитков. Условия и сроки хранения.	2	2
Тема 10. Товароведная характеристика чая кофе и напитков на их основе.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству чая, кофе. Условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие №13. Органолептическая оценка качества чая и кофе.	2	3
Тема 11. Дрожжи, разрыхлители.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа. Пищевые красители и пищевые добавки.	2	2
	Практическое занятие №14. Оценка качества дрожжей, разрыхлителей.	2	3
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Всего (часов)</b>	<b>60</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебных кабинетов: рабочие места по количеству обучающихся; комплекты учебно-методической документации; наглядные пособия, натуральные образцы продовольственных товаров. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основная литература**

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. —7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
3. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0.- Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>

##### **Нормативные документы**

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. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

##### **Электронные ресурсы**

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

### 3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
<b>Умения:</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.	Текущий контроль в форме защиты практических работ, оценки качества выполнения письменных ситуационных заданий.
<b>Знания:</b> роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Текущий контроль в виде тестирования, устного/письменного опроса, защиты практических работ