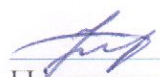


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК
Председатель ЦМК



/Шарипова Ф.Б./

Протокол

№ 1 от «28» 08 2024 г.



«Утверждено»

Директор ГБПОУ

«Альметьевский профессиональный колледж»

/А.Ф.Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»



Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Т.С. Климова', is written over a horizontal line.

преподаватель Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от 29.08 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров**

является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины естественнонаучного профиля.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- новые процессы обмена веществ в организме;
- уточный 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.

1.3.1. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

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, кролик.

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от

отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж».

ЛР 13 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения.

ЛР 14 Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.

ЛР 15 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

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

Объем образовательной нагрузки 38ч., нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 36ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 20 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 16 ч.;
- самостоятельная работа 2 ч.;
- итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	38
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: - всего во взаимодействии с преподавателем - по учебным дисциплинам теоретического обучения - по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий - по самостоятельным учебным работам	36 20 16 2
3 семестр итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
	Раздел 1			
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала	2	ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10	
	Предметы и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.			
	Практическое занятие № 1Изучение основ стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование.	2		
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	2		
	Зерно. Крупы. Классификация, химический состав. Характеристика, пищевая ценность. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.			
	Практическое занятие № 2Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	2		
Тема 1.3 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	2		
	Свежие овощи и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения.			
	Практическое занятие №3 Свежие плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения.	2		
Тема 1.4 Молочные продукты	Содержание учебного материала	2		
	Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и			

	реализация.		ЛР 11
	Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества молочных товаров	2	ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
Тема 1.5 Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала		
	Самостоятельная работа обучающихся: Химический состав и пищевая ценность яиц. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	2	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
	Практическое занятие № 5 Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
Тема 1.6 Рыбные продукты	Содержание учебного материала		ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	Практическое занятие № 6 Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состояниюПродукты переработки рыбы, требования к качеству.	2	
Тема 1.7 Мясныетовары	Содержание учебного материала		
	Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	2	
	Практическое занятие № 7 «Органолептическая оценка качества мясных товаров, расчет энергетической ценности»	2	
Тема 1.8 Вкусовые продукты	Содержание учебного материала		
	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	Практическое занятие № 8 Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	

Тема 1.9 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	2	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.10 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	2	ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7
	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.		
Тема 1.11 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала	2	
	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатории) № 102

Кабинет – технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- шкафы с полками
- наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, раздаточный материал).

Технические средства обучения: телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Основные источники:

1. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. пособие / И.А. Канивец ; . – [2-е изд., стер.]. – Минск: РИПО, 2019. – 178 с.; ил. – Текст: электронный.
2. Мустафина И. Г. Гигиена и экология человека. Практикум: учеб. Пособие/ И.Г.Мустафина; - 4-е изд., стер. – М.; Лань, 2023. – 276 с.; Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена /Допущено Министерством образования РФ в качестве учебника для учреждений среднего профессионального образования/ А.Н. Мартинчик. – М.: Мастерство, 2014г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов/ Матюхина З.П., Э.П.Королькова. –М.: Просвещение, 2013г.
3. ГОСТ 30349-96. Плоды, овощи, продукты их переработки. Методы определения качества.
4. Сан. Пин. 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
5. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 №5786 – 91.
6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сан. Пин 2.3.2.560. – 2013г.
7. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования: учеб. пособие для среднего профессионального образования, 4-е изд., стер / З. П. Матюхина. – М.: Академия, 2015.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для среднего профессионального образования, 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015г.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Раздел 1.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Раздел 1.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Раздел 1.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Раздел 1.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 1.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Раздел 1.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Раздел 1.	

Всего проиндуковано и
пронумеровано 13 листов

Ольга Киселева