

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Зам. директора по УПР

 С.А.Малешин

«02» 09 2019 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»

 В.А.Островский

«02» 09 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
дисциплин \_\_\_\_\_

Протокол № 1

от «02» 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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:

Общие и профессиональ	Дескрипторы сформированно	Уметь	Знать
-----------------------	---------------------------	-------	-------

ные компетенции	сти (действия)		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология

	<p>научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>профессионального и личностного развития</p>	<p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать</p>	<p>Соблюдение правил</p>	<p>Соблюдать нормы экологической</p>	<p>Правила экологической</p>

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</p>



		<p>себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</p>

		условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов
--	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>26</b>
практические занятия	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	<b>1</b>	<b>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</b>
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>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</b>
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>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</b>
	1. 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		
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение потребительских свойств и методов оценки качества продовольственных товаров 2. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров 3. Оценка качества картофеля 4. Определение соответствия плодоовощных консервов требованиям стандарта		
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b>

<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	1. 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.		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Органолептическая оценка качества продуктов переработки зерна		
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента		
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Органолептическая оценка качества рыбных товаров 2. Оценка качества мороженой рыбы 3. Оценка качества рыбных консервов		
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	1. Органолептическая оценка качества мясных продуктов 2. Изучение категорий упитанности и маркировки мяса животных		
<b>Тема 8. Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		

<b>характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения	<b>2</b>	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b><i>Практические занятия</i></b>		
1. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента			
2. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров			
	Дифференцированный зачет	<b>2</b>	
<b><i>Всего:</i></b>		<b>36</b>	

## **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- производственный стол;
- весы электронные;
- линейки; ножи

Технические средства обучения: компьютер;

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина.- М.: Академия,2016.

##### **Дополнительные источники:**

2. Скурихина .И.М., Тутельяна В.А.. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник–М.:ДеЛипринт,2017.–236с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Пищевая промышленность-издательство <http://www.foodprom.ru/journalswww>
2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров  
. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html>
3. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс].– Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный.–Заглавие с экрана.
- 4.Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ и самостоятельных работ, выполнения тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;;	Оценка результатов выполнения самостоятельной и практической работы
Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа,	Оценка выполнения практической работы
Оценки и управления опасными (ХАССП - «анализ опасностей и Критические контрольные точки»);	Оценка выполнения практической и самостоятельной работы
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу их ранению продуктов;	Оценка результатов аудиторная (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Защита отчетов по практическим-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
<b>Знать:</b>	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменный/ устный опрос; -тестирование;
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Оценка результатов выполнения самостоятельных работ, докладов;
Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
Виды складских помещений и требования к ним;	Оценка результатов выполнения самостоятельных работ, тестирование
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Оценка результатов выполнения контрольной работы;