



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2023г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «26» апреля 2023 г.
Председатель методического
объединения
Манжурова Т.Е.
/Манжурова Т.Е./
«26» апреля 2023г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 6
от «27» апреля 2023 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»:
Кузнецова В.Г.
/Кузнецова В.Г./
«27» апреля 2023г.



Составитель: преподаватель Пшатова Е.А. /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2023-2027 уч.год

Согласовано:
Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.
Библиотекарь: Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А. /Стрелкова Н.А./
Специалист УМО СПО Подольская М.Б. /М.Б. Подольская

Рецензент:
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» Черепинова А.В.
Черепинова А.В. (должность, место работы)
подпись

Принято УМО СПО:
Начальник УМО СПО Гельван А.П. /А.П. Гельван
Подпись И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	14

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ (РАБОЧЕЙ) ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

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;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- 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);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;

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;
- 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;
- структуру плана для решения задач.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

Объем ОП 48 часов,

в том числе: с преподавателем 48 часов;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>16</i>
практические занятия	-
контрольные работы	<i>1</i>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	2
	2 Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация продовольственных товаров.	1	2
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	
	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	1	2
	2 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
	Лабораторные занятия	2	
	1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	-	
	Практические занятия	-	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	7	
	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.	2	2
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	Лабораторные занятия	3	
		-	

	2	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
	Практические занятия		-		
	Самостоятельная работа		-		
	Содержание учебного материала		7		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	2	
	2.	Условия и сроки хранения молочных товаров	2		
	Лабораторные занятия		-		
	3	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2		
	Контрольная работа		1		
	Практические занятия		2		
	Самостоятельная работа		2		
	Содержание учебного материала		7		
	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
		2	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
Лабораторные занятия		-			
4		Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		3	
Практические занятия		-			
Самостоятельная работа		-			
Содержание учебного материала		7			
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	2	
	2	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2		
	Лабораторные занятия		3		
	5	Органолептическая оценка качества мяса			
	Практические занятия		-		
	Самостоятельная работа		-		
Содержание учебного материала		6			
Тема 8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов.	1	2,3	
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2		
	3	Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров.	1		
	Лабораторные занятия		-		
	6	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2		
	Практические занятия		-		
	Самостоятельная работа		-		

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к кондитерским и вкусовым товарам.	2
	2	Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров. Дифференцированный зачёт.	3
	Лабораторные занятия		-
	Практические занятия		-
	Самостоятельная работа		-
Всего		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта в наличие имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- переносной проектор BENOMX 660P, переносной экран, переносной ноутбук LENOVO;
- простые и цветные карандаши, ластик, линейки, альбомные листы А4, акварельные краски. Гуашь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в минюсте России 29.09.2015 № 30023).
2. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2018г. – 305с.;
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь –М.: Издательский центр «Академия», 2018г. –158с.;

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения – Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество».

Интернет-ресурсы:

1. 1. <http://academia.moscow/catalogue/5198/94383/> 2014 г;
-Товароведение пищевых продуктов
2. <http://academia.moscow/catalogue/5198/164328/> 2015 г.

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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>

4. 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>

5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

6. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

7. 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/

8. 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/

9. 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/

Электронно-библиотечные системы:

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru>)

2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; У-1 Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; У-2 умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 У-3 умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос.
Знания:	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к	Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.

реализации	
<p>ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; 3-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 3-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Оценка выполнения работ на лабораторных и контрольных работах. Тестирование, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.</p>