

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 129 от «01» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск

2021

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
«Профессиональный цикл»
протокол № 8 от «25» мая 2021 г.

Председатель МО


М.В. Ступина

Разработчик: Жаркова Нина Михайловна, старший мастер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

методист



Т.В. Васильева

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины	4
1.4. Описание дополнительных компетенций вводимых с учетом требований профессионального стандарта	5
1.5. Количество часов на освоение рабочей программы	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.1. Материально- техническое обеспечение	14
3.2. Информационно –библиотечное обеспечение учебной дисциплины.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3.Цель и планируемые задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

-общие компетенции (ОК)

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

-профессиональные компетенции (ПК)

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения учебной 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);

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

-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;

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы

Учебная нагрузка обучающегося 88 часов

всего учебных часов 68 часов

самостоятельная учебная работа 20 часов

По рекомендациям работодателей, за счет вариатива, в программу добавлены 52 часа в темы:

-Химический состав пищевых продуктов-4 часа

- Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки- 8 часов

-Товароведная характеристика зерновых товаров- 8 часов

- Товароведная характеристика молочных товаров-3 часа

- Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов-8 часов

- Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов- 9часов

- Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров-5 часов
- Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров-7 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	88
Всего учебных часов	88
в том числе:	
Теоретическое обучение	44
Практические и лабораторные занятия	22
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающихся	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, практические и лабораторные работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Введение в товароведение			12		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6		
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины Пищевые вещества. Белки. Функции белка. Пищевая ценность белков. Потребность в белке.		1	1
	2	Жиры. Строение и классификация жиров в пище. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах.		1	2
	3	Витамины в питании. Минеральные вещества Физиологическая роль витаминов. Вода. Функции воды. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении продовольственных товаров.		1	,2
	4, 5, 6	Практическое занятие №1 Определение пищевого состава продуктов		3	2
Содержание учебного материала		6			
Тема 2. Классификация продовольственных товаров.	7	Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт.		1	2
	8	Качество и безопасность продовольственных товаров		1	2
	9	Стандартизация пищевых продуктов.		1	2
	10	Органолептическая оценка качества продовольственных товаров.		1	2
	11, 12	Самостоятельная работа №1 Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов по стандартизации пищевых продуктов, расшифровка штрих кодов.		2	2
	Содержание учебного материала			6	
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			76		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала		12		
	13	Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Значение в питании. Кулинар-		1	2

и продуктов их переработки		ное назначение овощей, плодов, грибов, и продуктов их переработки			
	14	Общие требования к качеству сырья, в том числе и региональных продуктов; виды упаковки.		1	2
	15	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1	2
	16	Транспортировка сырья и их реализация.		1	2
	17, 18, 19, 20.	Лабораторные занятия №1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов, овощей, плодов, грибов и оценка качества по стандарту		4	2
	21, 22	Самостоятельная учебная работа №2 Работа над учебным материалом по подготовке сообщений «Консервированные плодоовощные товары»		2	2
	23, 24	Самостоятельная работа №3 Заполнение таблиц по товароведной характеристике овощей и плодов		2	2
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		12		
	25	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.		1	2
	26	Ассортимент круп. Значение в питании. Классификация круп. Требования к качеству, упаковка и хранение круп.		1	2
	27	Мука. Значение в питании. Виды и сорта муки. Требования к качеству, упаковка и хранение.		1	2
	28	Макаронные изделия. Значение в питании. Виды и сорта макаронных изделий. Требования к качеству, упаковка и хранение		1	2
	29	Хлеб и хлебобулочные изделия. Значение в питании. Виды изделий. Требования к качеству, упаковка и хранение		1	2
	30	Условия и сроки хранения зерновых товаров: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		1	2
	31, 32	Лабораторные занятия №2 Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий и оценка качества по стандарту		2	2
	33, 34	Самостоятельная учебная работа № 4 заполнение таблицы «Товароведная характеристика региональных видов муки»		2	3

	35, 36	Самостоятельная работа № 5 Решение производственных профессиональных задач по заполнению таблицы «Товароведная характеристика хлебобулочных товаров»		2	2
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		7		
	37	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов (цельное молоко, сухое и сгущенное молоко, сливки). Кулинарное назначение молока и молочных товаров. Условия и сроки хранения		1	2
	38	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кисломолочных продуктов. Кулинарное назначение кисломолочных товаров Условия и сроки хранения		1	2
	39	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сыра. Кулинарное назначение сыра. Условия и сроки хранения		1	2
	40, 41	Лабораторные занятия №3 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту		2	2
	42, 43	Самостоятельная работа № 6 Подготовка сообщения по тематике «Молоко и молочные товары на предприятиях питания» Использование сыров в кулинарии.		2	3
Тема №6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		12		
	44,45	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мороженой рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение мороженой рыбы, рыбных продуктов		2	2
	46	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству солено-копченой рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение солено-копченой рыбы, рыбных продуктов		1	2
	47	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству балычных рыбных продуктов. Кулинарное назначение балычных рыбных продуктов		1	2
	48	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству икры. Кулинарное назначение икры.		1	2

	49	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Кулинарное назначение рыбных консервов и пресервов.		1	2
	50	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству нерыбных продуктов моря. Кулинарное назначение нерыбных продуктов моря.		1	2
	51	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		1	2
	52, 53	Лабораторные занятия № 4 Оценка качества рыбы, рыбных продуктов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке		2	2
	54-55	Самостоятельная работа №7 Подготовка сообщений о региональных рыбных товарах, поступающих на предприятия питания. Использование в кулинарии.		2	3
Тема №7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		13		
	56-57	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов (субпродукты). Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения.	2	2	
	58-59	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса птицы. Кулинарное назначение мяса птицы. Условия и сроки хранения.	2	2	
	60	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству колбасных изделий. Кулинарное назначение колбасных изделий. Условия и сроки хранения.	1	2	
	61	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мясокопченностей. Кулинарное назначение мясокопченностей. Условия и сроки хранения.	1	2	
	62	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству консервов. Кулинарное назначение консервов. Условия и сроки хранения.	1	2	
	63, 64	Лабораторные занятия № 5 Ассортимент, качество мясных консервов. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	2	
	65, 66	Самостоятельная учебная работа №8 Товароведная характеристика мясных продуктов питания. Использование	2	3	

		в кулинарии.			
	67,68	Самостоятельная работа №9 подготовка сообщений «Товароведная характеристика субпродуктов. Использование в кулинарии.		2	3
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		9		
	69	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.		1	2
	70	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.		1	2
	71	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству масла сливочного, кулинарное назначение.		1	2
	72	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		1	2
	73, 74, 75,	Лабораторные занятия № 6 Определение вида и категории яиц, пищевых жиров по органолептическим показателям, определение дефектов.		3	2
	76,77,	Самостоятельная работа №10 Изучение нормативных материалов. Заполнение таблицы «Характерные особенности жиров».		2	3
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		11		
	78	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		1	2
	79	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		1	2
	80	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сахара и крахмала. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		1	2
	81,82, 83, 84	Лабораторные занятия № 7 Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ, сахара, крахмала, оценка их качества по стандарту. Распознавание ассортимента		4	2

	85,86	Консультации по темам «Товароведная характеристика продуктов питания»		2	1
	87,88	Дифференцированный зачет		2	
		Всего	88		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров осуществляется в лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

В состав материально-технического обеспечения входят:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, обеспечением общего и мультимедийное оборудование.

Дидактические средства обучения:

- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров
- плакаты:

Маркировка товаров

Пищевая ценность продовольственных товаров

Консервирование продуктов

Виды овощей

Виды плодов

Крупы

Макаронные изделия

Хлеб и булочные изделия

Молочные товары

Мясные копчености

Колбасы

Семейства рыб

Рыбные консервы

Кондитерские изделия

Яйцо куриное

Маркировка консервов

Вкусовые товары

3.1. Макеты: муляжи овощей, плодов, колбас, сыров

3.6 Образцы: продовольственных товаров по группам

1. Мука, крупа, макаронные изделия, бобовые.

2. чай, кофе, сахар

3. Консервы рыбные

4. Консервы мясные

5. Консервы овощные, плодовые

6. Консервированная молочная продукция.

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

1. Райкова Е.Ю Теоретические основы товароведения. Учебник.- М.:Академия, 2015
- 2.Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник.-М.: Академия, 2016
- 3.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017

Дополнительная литература:

- 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]. URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2.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/ URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 3.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»]. URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

Интернет- ресурсы

1. Издательство - пищевая промышленность, URL: <http://www.foodprom.ru/journalswww>
2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров. URL: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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; 	<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 и устного опроса; - оценки результатов самостоятельной учебной работы, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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); –осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<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> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для лабораторных занятий; --заданий для самостоятельной работы <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета</p>