

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко  
« 07 » апреля 2021 г.

Протокол №\_4

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМ  
 /Н. Е. Горюшкин  
«07» апреля 2021г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**  
**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы:** Общепрофессиональный цикл.

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

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10; 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 ЛР4,ЛР 6, ЛР10	-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	- 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

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа

Самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

Консультации нет

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
Самостоятельная работа	2
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>34</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций и ЛР
1	2	3	4
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов.		
	Качество пищевых продуктов. Стандартизация, маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов		
	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов		
	<b>Практические занятия:</b>		
	Методы определения качества пищевых продуктов		
Тема 1.2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработке	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов Свежие овощи: группы свежих овощей, клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые овощи, салатно-шпинатные овощи, десертные овощи, пряные овощи, тыквенные овощи, томатные овощи, бобовые овощи, зерновые овощи, экзотические овощи. Свежие плоды: семечковые плоды, косточковые плоды, субтропические и тропические плоды, экзотические плоды, ягоды и орехи. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов: квашенные (солёные) овощи и грибы, сушеные овощи, плоды и грибы, консервы овощные и плодово-ягодные, быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия		
Тема 1.3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб Живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба		

продуктов	Балычные изделия Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбные пищевые морепродукты		ПК 5.1-5.5 ЛР4, ЛР6 ЛР10
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Виды мясных продуктов Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса, классификация мяса. Характеристика качества мяса и его хранение. Мясные полуфабрикаты, субпродукты Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы		
Тема 1.5. Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки. Сгущенные молоко и сливки Кисломолочные продукты. Сыры.		
	<b>Практические занятия:</b>		
Тема 1.6. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Яйца куриные. Яичные продукты. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека Растительные масла. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные и кондитерские жиры. Спреды и топленые смеси		
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
Тема 1.7.	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	ОК 01-ОК 10;

Товароведная характеристика зерновых товаров	<p>Виды зерновых культур  Строение зерна  Крупа. Мука. Макароны изделия.  Хлеб и хлебобулочные изделия</p>		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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>Содержание учебного материала:</b>  Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия  Значение вкусовых продуктов в питании человека  Чай. Кофе и кофейные продукты  Пряности и приправы  Поваренная соль и пищевые кислоты  Алкогольные напитки  Хлебный квас и напитки из хлебного сырья  Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>Самостоятельная работа:</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	8	ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

\*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет Основы товароведения продовольственных товаров учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с		Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security	

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Елифанова.-2-е изд. стер.: М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-336 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### Дополнительные источники:

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1/А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. -2-е изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с
2. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2/А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. -2-е изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с

##### *Интернет-ресурсы*

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
2. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>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>работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	--