ИГРИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю
Директор колледжа
_____Л.Г. Гейстонина
«29» августа 2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1F6899DC0D7846E6CFA5BD6809BB062B
Владелец: Гейстонина Людмила Геннадьевна
Действителен: с 18.06.2025 до 11.09.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Игрим, 2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747);

с учетом:

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» №464 от 03.07.2024г.

примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ

Организация-разработчик:
бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Игримский политехнический колледж»

Разработчики:
Гордиенко Светлана Геньевна, преподаватель высшей квалификационной категории БУ «Игримский политехнический колледж»

Рассмотрено и рекомендовано:

Цикловой комиссией (ЦК) «Сферы услуг»
протокол № 1 от 28.08.2022
Председатель ЦК С.Г. Гордиенко

Согласовано:
заместитель директора колледжа по УР
Л.С.Моторная

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы (ОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Разработана с учетом примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре

1.2. Место учебной 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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и направленна на формирование общих и дополнительных профессиональных компетенций.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: изучением курса является приобретение теоретических знаний, целесообразности использования их в общественном питании. Программой дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения. Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:** проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

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.

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;
- прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, 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

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, кролика.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося - **60** часа, из них:

аудиторной учебной нагрузки – 50 часов, из них практических – 12 часов;

самостоятельной работы – 10 часов,

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
учебная нагрузка обучающегося (по учебному плану)	***60***
аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	***50***
лекционные занятия	*38*
практические занятия	*12*
лабораторные работы	-
самостоятельная работа	***10***
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	-

2.3 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров			**60**	
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание**		**4**	
	1.	Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров. Этапы развития товароведения.	2	1
	2.	Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов.	2	
Тема 1.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание**		**6**	
	1.	Свежие овощи: клубнеплоды. Корнеплоды. Луковые овощи. Капустные овощи.	2	2
	2.	Десертные овощи. Пряные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи. Бобовые овощи. Зерновые овощи.	2	
	3	Свежие плоды: косточковые плоды. Семечковые плоды. Орехоплодные. Ягоды.	2	
Тема 1.3. Рыба и рыбные продукты	**Содержание**		**4**	
	1.	Виды промышленной обработки рыбы: живая, охлажденная, мороженная, соленая, вяленая, сушеная копченая раба, балычные изделия.	2	1
	2.	Рыбные консервы и пресервы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Икра.	2	
	Практическая работа		**2**	
	1	Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы, кулинарное использование.	2	
Тема 1.4.Мясо и мясные продукты	**Содержание**		**6**	
	1.	Мясо убойных животных: классификация, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	1
	2.	Мясо птицы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	
	Самостоятельная работа		**2**	
	3.	Колбасные изделия и мясо копчёности: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	
	Практическая работа		**4**	

	1.	Химический состав и пищевая ценность мяса.		
	2.	Субпродукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование		
Тема 1.5. Молоко и молочные продукты	**Содержание**		**6**	
	1.	Ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	2.	Кисломолочные продукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	
	3.	Сыры: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	
	Практическая работа		**4**	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Оценка и показатели качества молока молочных товаров. Требования к качеству.	2	
Тема 1.6. Яйца и яичные продукты	**Содержание**		**4**	
	1.	Химический состав и пищевая ценность яиц.	2	2
	2.	Классификация яиц. Категории, требования качества яиц.	2	
	Практическая работа		**2**	
	1.	Нормативная база товароведения продовольственных товаров. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «О техническом регулировании».		
Тема 1.7. Зерно и продукты его переработки	**Содержание**		**6**	
	1.	Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп.	2	2
	2.	Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству.	2	
	Самостоятельная работа		**4**	
	1.	Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий.	2	
	2	Распознавание дефектов зерномучных товаров.	2	
Тема 1.8. Вкусовые товары.	**Содержание**		**6**	
	1.	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.	2	1
	2.	Пряности и приправы: требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	
	3.	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа		**4**	
	1.	Создание м/м презентации на тему: «Продовольственные товары с негативным воздействием на	2	

		организм человека».		
	2.	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2	
итого			**60**	
	Рекомендуемая тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся при изучении раздела 2. «Товароведные характеристики отдельных групп пищевых продуктов»: 1. Изучение нормативных материалов. 2. Решение задач и упражнений по образцу. 3. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. 4. Подготовка докладов, рефератов. 5. Выполнение конспекта, опорной схемы по теме с использованием учебной и справочной литературы. 6. Выполнение обучающих тестовых заданий. **7.** Выполнение реферативных работ. 8. Работа с ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». 9. Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей». 10. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 11. Изучение Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых товаров» 12. Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании» 13.Написание эссе на тему: «Перспективы развития рынка». 14.Создание м/м презентации на тему: «Продовольственные товары с негативным воздействием на организм человека». 15.Создание м/м презентации на тему: «Упаковка пищевых товаров».	-	
	Дифференцированный зачет		**2**	
	Итого		**60**	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

Оборудование учебного кабинета:

- методические пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рекомендации по внеаудиторной работе;
- видеоматериалы;
- доска белая;
- маркеры;
- рабочее место для преподавателя;
- шкафы книжные;
- экран.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- видеомагнитофон;
- мультимедийный проектор;
- компьютер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/437798
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
3. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
5. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Дополнительные источники:

1. Конник Н.В. Товароведение продовольственных товаров**:** Учебное пособие. Москва. «АльфаМ-ИНФРА-М», 2015.

2. Косолапов Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: Учебное пособие. Москва. «Академия», 2015.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические, 2014 документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ. - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014

Интернет-ресурсы:

1. http://www.kulina.ru/
2. http://vector-radio.ru/kulinariya.html
3. http://fish-cookery.net/
4. http://basturma.nov.ru/
5. http://www.vlastvkusa.ru/
6. http://www.vypechka.ru/
7. http://www.osushi.ru/
8. http://www.det-diet.ru/
9. http://www.kuking.net/

3.3 Учебно-методический комплекс дисциплины

- комплект тестовых заданий по разделам дисциплины;
- комплект психологических задач по темам;
- комплект практических заданий и упражнений по темам;

- опорные конспекты, схемы;
- задания для самостоятельной работы студента.

3.4. Специфика организации обучения

В ходе реализации программы дисциплины предусмотрены:

- игровые методы;
- деловые игры;
- метод групповой дискуссии;

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация:** экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	
Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	
Знания:	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке	**Текущий контроль при проведении:** письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: письменных ответов, тестирования.
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.	

Игримский политехнический колледж, заместитель директора колледжа по научно-методической работе Л.Е. Еранькина