государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  методического совета  № протокола \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. |  | Утверждаю:  Директор ГАПОУ СО «УрГЗК»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.М.Софронова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. |

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины**

**ОП 02** «**Основы товароведения продовольственных товаров»**

для обучающихся по

образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09. «Повар, кондитер»**

Невьянск

2025

Согласовано на заседании ЦК

№ \_\_\_\_\_\_протокола

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

Составитель: Вебер С.П., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «УрГЗК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих «Повар, кондитер» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», в соответствии с требованиями компетенции «Поварское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Сост. Вебер Снежена Пиусовна, - Невьянск. ГАПОУ СО «УрГЗК»

Материалы рабочей программы учебной дисциплины составлены с учетом возможностей методического, информационного, технологического обеспечения образовательной деятельности ГАПОУ СО «УрГЗК».

©Вебер Снежана Пиусовна, 2025г

© ГАПОУ СО «УрГЗК»

|  |
| --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ**  **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1. **условия реализации программы учебной дисциплины** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», в соответствии с требованиями компетенции «Поварское дело»

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования:**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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\*,  составлять заказы на пищевые продукты в соответствии с пропускной способностью склада потребностями предприятия\*. | 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. |
| ОК 01 | 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). | 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 |
| ОК 02 | 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 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 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 | 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 профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы товароведения продовольственных товаров»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **16** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| лабораторные занятия | 16 |
| самостоятельная работа | - |
| консультации | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |

\*Техническое описание компетенции «Поварское дело»

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины* «Основы товароведения продовольственных товаров»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | | | **Домашнее задание** |
| **Лекции, семинары** | **Лабораторные, практические занятия** | **Самостоятельная внеаудиторная работа** |
| **Тема 1.**  **Введение. Общие сведения о пищевых продуктах** | 1. Виды складских помещений и требования к ним  2. Классификация продовольственных товаров, химический состав, качество, консервирование и хранение продовольственных товаров. | 2/2 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 32-37 |
| **Тема 2.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | 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. | 2/4 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 47-119 |
| **Лабораторная работа № 1**  **Оценка качества по стандарту корнеплодов и семечковых плодов** | 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. |  | 2/6 |  | Заполнить таблицу в тетради |
| **Тема 3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | 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. Условия и сроки хранения зерновых товаров. |  | 2/8 |  | Матюхин З.П.  Стр. 253-281 |
| **Лабораторная работа № 2**  **Оценка качества по стандарту круп и макаронных изделий** | 1 Ознакомление с ассортиментом круп  2 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий  3 Оценка качества по стандарту. |  | 2/10 |  | Заполнить таблицу |
| **Тема 4**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | 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. | 2/12 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 195-222 |
| **Лабораторная работа № 3**  **Оценка качества по стандарту молока, сливок сыров** | 1 Ознакомление с ассортиментом молока, сливок, сыров  2 Оценка качества по стандарту. |  | 2/14 |  | Заполнить таблицу. Ответить на вопросы в тетради |
| **Тема 5**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | 1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.  2 Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.  3. Условия и сроки рыбы и рыбных продуктов. | 2/16 |  |  |  |
| **Лабораторная работа № 4**  **Оценка качества по стандарту рыбы** | 1. Ознакомление с ассортиментом рыбы  2. Оценить качества рыбы по органолептическим показателям.  3. Оценить качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.  4. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. |  | 2/18 |  | Заполнить таблицу Составить памятку по маркировке рыбных консервов. |
| **Тема 6.**  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | 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. | 2/20 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 166-194 |
| **Лабораторная работа № 5**  **Оценка качества по стандарту мяса** | 1 Ознакомление с ассортиментом мяса  2 Оценить качества мяса по органолептическим показателям. |  | 2/22 |  | Ответить на вопросы в тетради |
| **Тема 7.**  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.  2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.  3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. | 2/24 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 223-252 |
| **Лабораторная работа № 6**  **Оценка качества по стандарту яиц** | 1.Определить вид и категории яиц по органолептическим показателям.  2 Ознакомление с дефектами яиц.  3 Установление допустимых и недопустимых дефектов. |  | 2/26 |  | Заполнить таблицу в тетради.  Ответить на вопросы в тетради |
| **Лабораторная работа № 7**  **Оценка качества по стандарту пищевого жира** | 1.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту |  | 2/28 |  |  |
| **Тема 8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.  2 Кулинарное назначение.  3.Условия и сроки хранения. | 2/30 |  |  | Матюхин З.П.  Стр. 288-318 |
| **Лабораторная работа № 8**  **Оценка качества по стандарту пряностей** | 1 Ознакомление с ассортиментом пряностей  2 Оценка качества по стандарту. |  | 2/32 |  | Заполнить таблицу в тетради. |
| Консультация **по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»** | | 2/34 |  |  |  |
| **Экзамен по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»** | | 2/36 |  |  |  |
| **Всего** | | **20** | **16** | **0** |  |

\*Техническое описание компетенции «Поварское дело»

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**« Основы товароведения продовольственных товаров»**

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

Кабинет *«*Товароведения продовольственных товаров*»*, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии*.*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

* + 1. **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Краснова Л.И, Новикова А.Н Теоритические основы товароведения, М.: Академия, 2013.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (2-е изд., стер.) М; «Академия» 2018"
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил.
7. Тимофеева В.А Товароведение продовольственных товаров, М.: Академия, 2013. – 336 с
   * 1. **Электронные издания:**
8. 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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. 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>
10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>
13. 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/>
14. 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/>
    * 1. **Дополнительные источники**
15. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
16. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
17. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов» рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
18. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
19. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
20. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
21. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
22. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
23. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**« Основы товароведения продовольственных товаров»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| 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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов*.* | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде  тестирования. |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; | соответствие действий по определению качества продуктов органолептическому методу оценки | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете |
| 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 | определение условий хранения продовольственных продуктов в соответствии с требованиями ХАССП  оформление приходной накладной в соответствии с установленными требованиями  определение условий хранения продовольственных продуктов |