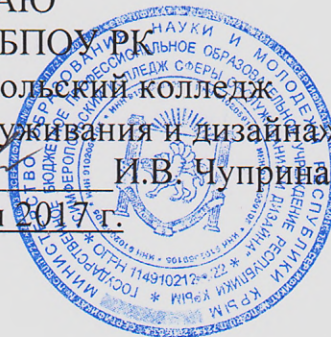


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено и утверждено  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
И.В. Чуприна  
«24» апреля 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

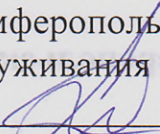
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
социально-экономического профиля

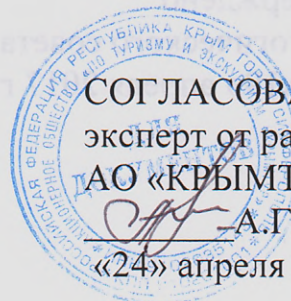
**по профессии**

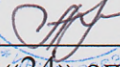
**43.01.09 Повар, кондитер**

Симферополь  
2017 г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 9 от «18» апреля 2017 г.  
Председатель  Е.Т. Танчинец

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»  
  
А.А. Сиверс  
«20» апреля 2017 г.



СОГЛАСОВАНО  
эксперт от работодателя:  
АО «КРЫМТУР»  
  
А.Г. Прохорова  
«24» апреля 2017 г.

Рабочая программа **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервиз и туризм**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Гросс Валентина Сергеевна – преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки работников в области сервиса и туризма. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования.

### 1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен:

<i>иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li><li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li><li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li><li>• пользоваться нормативными документами</li></ul>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li><li>• оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li><li>• оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li><li>• осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li></ul>
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ассортимент, товароведные характеристики,</li></ul>

	<p>требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>• методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>• современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>• виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>
--	--

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие **общие компетенции**:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Всего 64 часа, в том числе: включая обязательную аудиторную учебную нагрузку 54 часа, самостоятельную работу обучающегося 10 часов.

## 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>54</b>
В том числе:	
Лабораторные занятия	--
Практические занятия	<b>30</b>
Контрольные работы	
<b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
Подготовка сообщений, рефератов, презентаций, выполнение расчетных задач	10
Внеаудиторная домашняя работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. 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
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1.	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	<b>Практическое занятие</b>		2	2
	2.	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1.	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		
	<b>Практическое занятие</b>		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества овощей 2. Изучение ассортимента и оценка качества плодов.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1	3
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		9	2



<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. 3. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<b>Практическое занятие</b>		6	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества муки и крупы. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий. 3. Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Условия и сроки хранения зерновых товаров.		1	3
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		7	2
	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 2. Кулинарное назначение молочных товаров 3. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Практическое занятие</b>		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. 2. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Условия и сроки хранения молочных товаров.		2	3
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5	2
	1.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 2. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 3. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Практическое занятие</b>		2	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных продуктов.		

	<b>Самостоятельная работа:</b> Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	3
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	1. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Классификация мяса по термическому состоянию 3. Мясные полуфабрикаты. 4. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Практическое занятие</b>	4	2
	2. 1. Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров. 2. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Мясные полуфабрикаты. 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2	3
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	2
	1. 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		
	<b>Практическое занятие</b>	4	2
	2. 1. Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки. 2. Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров и растительных масел.		
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	2
	1. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.		

<b>кондитерских и вкусовых товаров</b>		2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 3. Условия и сроки хранения 4. Крахмал. Виды крахмала, требования к качеству, упаковывание и хранение 5. Сахар. Требования к качеству, упаковывание и хранение		
	<b>Практическое занятие</b>		4	2
	2.	1. Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки. 2. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Условия и сроки хранения.		1	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1.	1. Хлебопекарские дрожжи. Виды, требования к качеству, упаковывание и хранение. Химические разрыхлители. 2. Желирующие вещества. Пищевые красители. Пищевые добавки. 3. Генетически модифицированные пищевые продукты Кулинарное использование.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Желирующие вещества. Пищевые красители. Пищевые добавки. 2. Генетически модифицированные пищевые продукты Кулинарное использование.		2	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3	
<b>Всего</b>		<b>64</b>		
<b>Тематика самостоятельной работы при изучении учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров</b>		10		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений: 1. Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!». 2. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека». 3. Выполнение слайд-презентации по теме: «Польза рыбы в питании человека!».				

<p>4. Выполнение реферата по теме: «Польза мяса в питании человека!».</p> <p>5. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!».</p> <p>6. Подготовка сообщения по теме: «Польза и вред яичных продуктов в питании человека».</p> <p>7. Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека».</p> <p>8. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки».</p> <p>9. Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах».</p> <p>10. Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека».</p>		
--	--	--

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**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинета «Товароведения продовольственных товаров», оснащенного

##### **1).оборудованием:**

- магнитная доска,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся, оснащенные столами, стульями,
- стенды,
- шкафы для хранения муляжей, инвентаря, раздаточного дидактического материала,
- учебно-методические комплексы по темам,
- нормативно-техническая документация,
- комплекты наглядных пособий;

##### **2).техническими средствами:**

- мультимедийный проектор,
- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- программное обеспечение общего назначения;
- выход в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

##### **3.2.1. 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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

5. Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина, Товароведение пищевых продуктов, рабочая тетрадь, М.: Академия, 2014г., 96с.

### 3.2.2. Электронные издания:

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. 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>

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

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

5. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР,

2005. – 156 с.

2. 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.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с  
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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, 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.</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом 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>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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>В форме дифференцированного зачета</p>