



Digitally signed by Носырева
Талина Александровна
DN: cn=RU, ou=Директор,
o=ГБПОУ МО "СПК", cn=Носырева
Талина Александровна,
e=tna_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю данный
документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024.10.24 11:14:58

**Приложение 2.2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

**Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 136-ОС от 14.06.2024г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	21
1. Общая характеристика	23
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	11
2.2. Содержание дисциплины.....	25
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	31
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	31
3.2. Учебно-методическое обеспечение	31
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.1.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.2.	– распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.2.	хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; – подбирать в соответствии с технологическим и требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров	- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
ПК 3.2.	– подбирать в соответствии с технологическим и требованиями, оценка качества и безопасности	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

ПК 5.1	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	взаимозаменяемость и; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2.	– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного	– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных	

ПК 5.5.	производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов – подбирать в соответствии с технологическим и требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции,	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика	– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
---------	--	---	---

	товарного соседства; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	региональных видов сырья, продуктов; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

ОК 02	определять задачи для 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 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	

ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
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	
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	18
Теоретические занятия	22	
Практические занятия	18	18
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме - диф.зачет</i>	2	
Всего	48	18

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09-11

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		ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика практических работ.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	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		
	Тематика практических работ	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	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		
	Тематика практических работ	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика практических работ	4	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям содержимого и герметичности тары. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	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		
	Тематика практических работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	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		
	Тематика практических работ	2	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1, 5.2, 5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	Тематика практических работ	4	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	2. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мучных	2	

	кондитерских товаров.		
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет		2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие помещения: кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2024. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
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. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: –защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; –оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы –экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: –экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

