

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ОПО ПКРС ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

2020 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета



Председатель \_\_\_\_\_ /Зинченко М.Ю./  
Протокол № \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической  
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.  
Председатель комиссии И.С. Коваленко

Составитель: Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой  
квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

**1.1. Место 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.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

обучающийся должен 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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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;

виды складских помещений и требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих на производство.

программа учебной дисциплины «**Основы товароведения продовольственных товаров**» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

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	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных

	<p>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>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>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

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 08	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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>6</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	16
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1-2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3-4	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	5	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	6	<b>ПР №1:</b> Определение энергетической ценности сырья.	1	
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	7-8	Классификация продовольственных товаров.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	<b>Тематика ВСР</b>			
	9-10	<b>№ 1:</b> Подготовить презентацию: Безопасность продовольственных товаров.	2	
<b>Тема 3. Флодоовощные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	11	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	12	<b>ПР № 2:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13	Товароведная характеристика луковых, капустных, условия хранения,	1	



		упаковки, транспортирования и реализации.		
	<b>Тематика Л и П работ</b>		1	
	14	<b>ПР № 3:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов луковых, капустных и оценка качества по стандарту.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	15	Товароведная характеристика тыквенных, томатных, салатно-шпинатных овощей условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	16	<b>ПР № 4:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов тыквенных, томатных, салатно-шпинатных оценка качества по стандарту.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	17	Товароведная характеристика семечковых, косточковых, тропических плодов условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	18	<b>ПР № 5:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов семечковых, косточковых, тропических и оценка качества по стандарту.	1	
	<b>Тематика ВСР</b>			
	19-20	<b>№ 2:</b> Требования к качеству овощей, плодов, грибов.	2	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	21-22	<b>ПР № 6:</b> Органолептическая оценка качества: соленых, квашенных овощей. грибов.	2	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	23-24	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и х/б изделий.	2	<b>ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5</b>
	<b>Тематика ВСР</b>			
	25-26	<b>№ 3:</b> Подготовить презентацию: крупы, макаронные изделия.	2	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	27	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	

	<b>Тематика Л и П работ</b>			ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	28	<b>ПР № 7:</b> Органолептическая оценка качества сливок, сметаны, творога. Сроки хранения	1	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбного сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	29-30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы и рыбного сырья.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31-32	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение.	1	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	33-34	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству субпродуктов. Кулинарное назначение.	2	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	35-36	<b>ПР № 8:</b> Оценка качества по стандарту, маркировка мясных консервов.	2	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов. пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	37-38	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение.	2	ОК 17,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	39-40	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров. Кулинарное назначение.	2	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	41-42	<b>ПР № 9:</b> Органолептическая оценка качества яиц.	2	
	43-44	<b>ПР № 10:</b> Органолептическая оценка качества пищевых жиров: сливочного, растительных масел. маргарина, спредов.	2	
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Вкусовые продукты</b>				
	45-46	Товароведная характеристика вкусовых товаров: чай, кофе, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация.	2	<b>ОК 17,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>
	47-48	Товароведная характеристика вкусовых товаров: специи, приправы, пищевые кислоты, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация.	1	
	<b>Тематика Л и П работ</b>			
	49-50	<b>ПР № 11:</b> Показатели качества, ассортимент вкусовых товаров: чай, кофе.	2	
<b>Тема 10. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	51-52	Товароведная характеристика крахмала, виды, производство, требования к качеству, упаковывание и хранения.	2	<b>ОК 17,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>
	53-54	Товароведная характеристика сахара, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	55-56	Товароведная характеристика повидла, джема, варенья, цукатов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	57-58	Товароведная характеристика какао-порошка,, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
	59-60	<b>Зачет</b>	2	
<b>Итого</b>			<b>60</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется  
Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,  
оснащенный оборудованием: рабочее место обучающегося  
рабочее место преподавателя  
классная доска  
мебель для размещения и хранения средств обучения  
ноутбук  
принтер

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

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

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Формы и методы оценки</b></i>
<p>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</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><b>Итоговая аттестация</b> <i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></p>
<p>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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Итоговая аттестация:</b> <i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></p>

