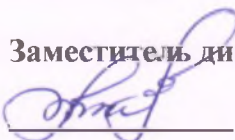


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 Баглай Л.Г.

« 30 » 08 2024г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ «АМТ»

 Сысенко А.М.

« 30 » 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП. Изменений, которые вносятся в государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования. Приказ Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024г, зарегистрированный Министерством юстиции рег.№ 79088 от 09.08.2024 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

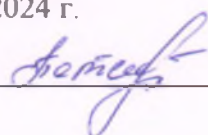
1. Голоко В.В. преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. Петунина Т.Н - преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум», специалист «высшей категории»

2. Шушанова А.А. - преподаватель проф. дисциплин
ГБПОУ, ПК имени А.Т. Столякова

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения
методической комиссией по подготовке
работников для торговли, общественного питания
и сферы услуг
протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

Председатель МК 

Рабочая программа переутверждена на 20____ / 20__ учебный год
Протокол №____ заседания МК от «____» _____ 20__ г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение ____, стр. __)
Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20____ / 20__ учебный год
Протокол №____ заседания МК от «____» _____ 20__ г.
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение ____, стр. __)
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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 ОК 1- 7,9,10	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	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

Личностные результаты реализации программы воспитания в рабочей программе учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	105
Самостоятельная работа ¹	4
Объем учебной дисциплины	96
в том числе:	
теоретическое обучение	66
Лабораторно-практические занятия (если предусмотрено)	30
консультации	5
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4	5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1-2.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	2	2	
	3-4.Состав пищевых веществ, значение в питании	2	2	
	5-6.Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	2	
	Тематика практических занятий:	2		
	7-8 Практическое занятие 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов .	2	2	
Тема1.Кассификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	9-10.Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	2	
	11-12.Методы определения качества.	2	2	
	13-14.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	2	2	
	15-16.Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2	2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	7		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	17-18.Ассортимент и характеристика овощей. Значение в питании.	2	2	
	19-20.Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	2	

	21-22. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	23.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	1	
	Тематика практических занятий:	4		
	24-25 Практическое занятие 2. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. Изучить показатели качества баночных консервов.	2	2	
	26-27 Практическое занятие 3. Расчет энергетической ценности овощей. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	28-29. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	2	2	
	30-31. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		
	32-33. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2	
	34-35. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	2	
	Тематика практических занятий	4	4	
	36-37 Практическое занятие 2. Органолептическая оценка качества муки	2	2	
	38-39 Изучить показатели качества хлебобулочных изделий.	2		
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	40-41. Ассортимент и характеристика, значение в питании,	2	2	
	42-43. Общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	2		
	44-45. Кулинарное назначение молочных товаров	2		
	46-47. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	2	
	Тематика практических занятий	4		
	48-49. Практическое занятие 8. Оценка качества молока, сливок, сыров.	2	2	

	50-51. Практическое занятие 9. Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. Провести органолептические показатели молочных продуктов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	52-53. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	54-55. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	56-57. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Тематика практических занятий:	4		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	58-59. Практическое занятие 11. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	2	
	60-61. Практическое занятие 12. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	62-63. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	2	2	
	64-65. Самостоятельная работа «Изучение факторов, влияющих на качество продовольственных товаров»	2	2	
	66-67. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	2	
	68-69. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	2	
	Тематика практических занятий:	4		
	70-71 Практическое занятие 14. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	7		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	74-75. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.	2	2	
	76-77. Кулинарное назначение яичных продуктов	2	2	
	78-79. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	2	
	80 Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	2	

	81-82. Самостоятельная работа «Значение калорийности пищевой ценности пищевых жиров»	2	2	
	<i>Тематика практических занятий:</i>	4		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	83-84. Практическое занятие 17. Определение с видами и категории яиц по органолептическим показателям.	2	2	
	85-86. Практическое занятие Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	9		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР9, ЛР15
	87-88. Ассортимент и характеристика, значение в питании кондитерских товаров	2	2	
	89-90. Кулинарное назначение кондитерских товаров.	2	2	
	91-92. Требования к качеству кондитерских товаров.	2	2	
	93-94. Кулинарное назначение и требования к качеству вкусовых товаров.	2		
	95 Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.	1	2	
	<i>Тематика практических занятий</i>	4		
	96-97. Практическое занятие 18. Органолептическая оценка кондитерских товаров.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР9, ЛР15
	98-99. Практическое занятие 19. Органолептическая оценка вкусовых товаров.	2	2	
	Консультации	5		
	<i>Дифзачет</i>	1		
	Всего:	105		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (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

1.2.1. 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, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

1. Донецкая Народная Республика . 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. Донецкая Народная Республика . 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/

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/

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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным

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	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.	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
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся личностные результаты:

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Проявляет уважительное отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение
ЛР.9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Проявляет ценностное отношение к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде.	Экспертное наблюдение

ЛР.11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Проявляет уважение к эстетическим ценностям	Экспертное наблюдение
ЛР.13. Выполняющий профессиональные навыки	Активно применяет полученные знания на практике, умеет планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертное наблюдение
ЛР.14. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей; ответственный специалист, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды	Старается соответствовать ожиданиям работодателей. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ЛР.15. Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение