

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ / Н. А. Хромцева/

«_____» _____ 2024 г.

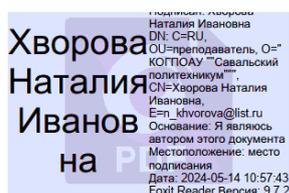
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565), базовый уровень подготовки и приказа Министерства образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП СПО в Кировской области» № 5-1145 от 26.12.2015 года.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Н.И. Хворова – преподаватель



Рассмотрен на заседании П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2024 г.

Председатель П(Ц)К _____ / Н.И. Хворова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью вариативной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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	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	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.

	<p>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).</p>	<p>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</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	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы сновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины
учебная нагрузка обучающегося - 110 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	110
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация экзамен	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента	Объем часов	Формируемые ОК и ПК
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>6</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.			
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	
	1. Объекты товароведения. Физиологическая ценность. Химический состав продуктов. 2. Безопасность продовольственных товаров Классификация пищевых продуктов 3. Внешние потребительские достоинства 4. Функциональные свойства продовольственных товаров Долговечность продуктов при хранении 5. Задачи, решаемые товароведом 6. Принципы систематики. Понятие ассортимента продукции. Кодирование продукции		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
	Практические занятия	10	
	Расчет пищевой ценности продуктов Проверка сенсорной чувствительности дегустатора Принципы консервирования продуктов Нормативно-правовая база экспертизы и сертификации пищевых продуктов, используемая при товароведной оценке. Сравнительная характеристика информации о различных товарах на потребительской таре (упаковке).		
Раздел 2. Товароведение отдельных групп продуктов питания			

Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	10	
	1. Строение зерна. Зерновые культуры. 2. Крупы Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		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
	Практические занятия	6	
	Определение качества продуктов переработки зерна органолептическим методом. Определение товарного сорта крупы (пшено, гречиха) по содержанию доброкачественного ядра и примесей. Оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.		
Тема 2.2. Сочное сырье и продукты его переработки	Содержание учебного материала	4	
	1. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов. 3. Классификация переработанных плодов и овощей		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
	Практические занятия	2	

	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту и определение градаций качества.		
Тема 2.3. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала	4	
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование. 2. Кулинарное использование молочных продуктов.		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практические занятия	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями молочной продукции. Характеристика и оценка качества сыров и масла коровьего		
Тема 2.4. Рыбные продукты	Содержание учебного материала	6	
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Классификация по термическому состоянию. 3. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. 4. Кулинарное использование рыбного сырья.		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
	Практические занятия	2	
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки на доньшке банки.		
Тема 2.5. Мясные продукты	Содержание учебного материала	6	
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Классификация мяса по термическому состоянию. 3. Субпродукты, требования к качеству. 4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к		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

Сахаристые продукты	1. Характеристика сахара, крахмала и пчелиного меда 2.Классификация кондитерских изделий. Сахарные и пастило-мармеладные изделия 3. Характеристика шоколада, какао-порошка, конфет		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
	Практические занятия	4	
	Оценка качества печенья по органолептическим показателям и щелочности Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Товарные сорта. Дефекты технологические и предреализационные.		
Тема 2.9. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	6	
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		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
	Практические занятия	4	
	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям Изучение упаковочного материала и тары. Ознакомление с физико-химическими показателями упаковочного материала по стандарту		
Консультации		4	
Экзамен		6	
	Всего	110	

3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Товароведение пищевых продуктов»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учено-методической документации;
- наглядные пособия;
- электронный ресурс

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. «Товароведение продовольственных товаров» - М.: Академия, 2018.

2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Р.: Феникс, 2018.

3. Елисеева Л.Г. «Товароведение однородных групп продовольственных товаров». Учебник для бакалавров- М.: НТК "Дашков и К", 2019.

Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248тФЗ].

3. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: в ред. от 28.07.2012 №133-ФЗ].

4. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880. .

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №881.

6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).

7. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). - М.: Стандартинформ, 2004.

8. Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

Дополнительная литература

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред.Т.Г.Родиной. [Текст] - М.: КолосС, 2003. -608 с: ил. - Прил.: с.587-605. 3100 экз. -ISBN 5-9532-0026-9.

2. Жиряева, Е.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары): Учеб.пособие. [Текст] / Жиряева, Е.В., Хайландт Т. Д.- СПб.: Изд-во СЗАГС, 2006. - 288 с- 500 экз. - ISBN 5-89781-218-7.

3. Колесник А.Г., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 1990. - 287 с.

4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. [Текст] / М.А.Николаева - М.: Норма. - 2006. - 448 с. -Библиогр.: с.436-437. 6000 экз. - ISBN 5-89123-970-1.

5. Безопасность пищевой продукции / Л.В.Донченко, В.Д.Надыкта. М.: ДеЛи, 2007. - 539 с.

6. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]/ М.А.Николаева, Д.С.Лычников, А.Н.Неверов; ред.кол.; Ф.Л.Марчук, Г.И.Мазин, В.И.Бодрягин, М.А.Николаева. - М.: Экономика, 1996. - 108 с. - Товарный справочник. - Прилож.: с.98-107. 10000 экз. - ISBN 5-282-01841-1.

7. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : Учебник. [Текст] / И.П.Чепурной - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2002. - 460 с. - Библиогр.: с.454-455. 3000 экз. - ISBN 5-94798-039-9.

8. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. М.: Экономика, 1997.

9. Журналы «Партнеры и конкуренты», «Методы оценки соответствия», «Стандарты и качество», «Спрос».

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5.

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; 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>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</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>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.</p>	