

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных

товаров

код и наименование дисциплины по ФГОС

Код и наименование профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

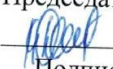
Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Дербент 2023 г.

ОДОБРЕНА

предметной (цикловой) комиссией

Председатель П(Ц)К

 Керимханова Д.О.

Подпись

ФИО

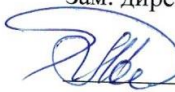
31

08

2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе



Джалилова А.Л.

подпись

1

09

2023г.

Разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом профессиональных стандартов

-Рабочего учебного плана образовательного учреждения на 2023/2024 учебный год.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Колледж экономики и права»

Разработчик: Абрамян Зубаржат Александровна, преподаватель профессиональных дисциплин и модулей ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

Преподаватель: Абрамян Зубаржат Александровна, преподаватель профессиональных дисциплин и модулей ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

Рекомендована методическим советом ГБПОУ РД «Колледж экономики и права» для применения в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01. - ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
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	-Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. -Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. -Распознавать недоброкачественные продукты. -Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. -Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	-Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. -Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. -Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. -Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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 языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в том числе:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	23
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	5
Тема 1. Химический состав и классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	4. Свежие овощи, плоды, грибы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, 5. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. 6. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 7. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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
	8. Крупа, мука, макаронные изделия Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 9. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ПК 5.1-5.5
	10. Хлеб и хлебобулочные изделия Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. 11. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	12. Молоко и молочные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 13. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	14. Рыба, рыбные продукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании. 15. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. 16. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. 17. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	

	18. Нерыбные продукты моря. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству нерыбных продуктов моря. 19. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	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
	20. Мясо, мясопродукты. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса. 21. Условия, сроки хранения мяса, мясных продуктов мяса. 22. Ассортимент и характеристика, значение в питании мясопродуктов, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясопродуктов, 23. Условия, сроки хранения мяса, мясных продуктов.	6	
	24. Птица, дичь. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. 25. Кулинарное назначение. Условия, сроки хранения птицы и дичи.	2	
	26. Яйцо и яичные продукты, пищевые жиры.. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	27. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. 28. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа Вкусовые товары, пищевые добавки. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	-	
	Практические занятия	23	
	30. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, семечковых плодов и оценка качества	5	
	31. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества	4	
	32. Оценка качества молока, молочных продуктов, сыров	4	
	33. Оценка качества рыбных продуктов	4	
	34. Оценка качества мясных продуктов	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	35. Оценка качества консервов	2	ПК 2.1-2.8
	36. Дифференцированный зачет	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М. : Академия, 2020. – 400 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2019. – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : ИЦ «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Академия, 2019. – 128 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2017. – 306 с.

Интернет- ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа:

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. –

Заглавие с экрана.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа:

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/, свободный. –

Заглавие с экрана.

5. 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] – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/, свободный. – Заглавие с

экрана.

6. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww/>,

свободный. – Заглавие с экрана.

7. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>,

свободный. – Заглавие с экрана.

8. Электронная библиотека <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 со склада и от поставщиков	Оценка результатов контрольной работы. Оценка результатов практических работ.
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	Оценка результата практических работ. Наблюдение за выполнением практической работы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026