

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 81-0 от «30» августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УД 06 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Разработчики:

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «30» августа 2023г. Председатель ПЦК Феденева И.Н. _____</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР Свистунова Е.А. _____ «01» сентября 2023г.</p>
---	--

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. 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.

1.3. 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 эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельностью

	смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	сти
ОК 02	Определять задачи 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 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
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 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

	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 интересные профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11	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
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
Объем образовательной программы	90
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	42
практические занятия	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация (Экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы товароведения продовольственных товаров.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Дата проведения	
1	2	3	4	7	
Тема 1.1. Введение	Содержание	2			
	в том числе практические работы	-			
	1 Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	2/2	Урок изучения нового материала		
Тема 2.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание	6			
	в том числе практические работы	2			
	2 Пищевые вещества.	2/4	Работа на уроке		
	3 Энергетическая ценность пищевых продуктов	2/6	Работа на уроке		
		<i>Практические занятия</i>			
	4 Практическая работа № 1. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2/8	Практическая работа		
Тема 2.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	2			
	в том числе практические работы	-			
	5 Классификация, качество и безопасность продовольственных товаров.	2/10	Урок изучения нового материала		
Тема 2.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Содержание	18			
	в том числе практические работы	10			
	6 Ассортимент и характеристика свежих овощей	2/12	Урок изучения нового материала		
	7 Ассортимент и характеристика плодов, ягоды	2/14	Работа на уроке		
	8 Ассортимент и характеристика грибов, орехов	2/16	Работа на уроке		

	9	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов ПР № 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов.	2/18	Работа на уроке	
		<i>Практические занятия</i>			
	10	ПР № 3. Оценка качества хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов по стандарту.	2/20	Практический	
	11	ПР № 4. Изучение помологических сортов семечковых плодов.	2/22	Практическая работа	
	12	ПР № 5. Оценка качества помологических сортов семечковых плодов по стандарту.	2/24	Практическая работа	
	13	ПР № 6. Изучение ассортимента овощных консервов.	2/26	Практическая работа	
	14	ПР № 7. Оценка качества ассортимента овощных консервов по стандарту.	2/28	Практическая работа	
Тема 2.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание		8		
	в том числе практические работы		4		
	15	Ассортимент и характеристика зерна. Условия и сроки хранения круп	2/30	Работа на уроке	
		<i>Практические занятия</i>			
	16	ПР № 8. Ознакомление с ассортиментом круп по стандарту.	2/32	Практическая работа	
	17	Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки.	2/34	Урок изучения нового материала	
		<i>Практические занятия</i>			
	18	ПР № 9 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2/36	Практическая работа	
Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		10		
	в том числе практические работы		4		
	19	Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов.	2/38	Урок изучения нового материала	
	20	Кулинарное назначение молочных товаров	2/40	Работа на уроке	

		<i>Практические занятия</i>			
	21	ПР № 10 Оценка качества молока, сливок, по стандарту.	2/42	Практическая работа	
	22	ПР № 11 Оценка качества сыров по стандарту.	2/44	Практическая работа	
Тема 2.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание		10		
	в том числе практические работы		6		
	23	Ассортимент и характеристика рыбы	246	Урок изучения нового материала	
	24	Ассортимент и характеристика рыбных продуктов.	2/48	Работа на уроке	
		<i>Практические занятия</i>			
	25	ПР № 12 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	250	Практическая работа	
	26	ПР № 13 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары	2/52	Практическая работа	
	27	ПР № 14 Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2/54	Практическая работа	
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание		12		
	в том числе практические работы		6		
	28	Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов	2/56	Урок изучения нового материала	
	29	Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	2/58	Работа на уроке	
	30	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2/60	Практическая работа	
		<i>Практические занятия</i>			
	31	ПР № 15 Органолептическая оценка качества мяса	2/62	Практическая работа	
	32	ПР № 16 Органолептическая оценка качества мяса	2/64	Практическая работа	
	33	ПР № 17 Органолептическая оценка качества мяса	2/66	Практическая работа	

Тема 2.8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание		8		
	в том числе практические работы		4		
	34	Ассортимент и характеристика яичных продуктов.	2/68	Урок изучения нового материала	
	35	Ассортимент и характеристика пищевых жиров	2/70	Работа на уроке	
		Практические занятия			
	36	ПР № 18. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	2/72	Практическая работа	
	37	ПР № 19 Оценка качества пищевого жира по стандарту	2/74	Практическая работа	
Тема 2.9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание		10		
	в том числе практические работы		4		
	38	Ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2/76	Урок изучения нового материала	
	39	Значение в питании кондитерских и вкусовых товаров	2/78	Работа на уроке	
		Практические занятия			
	40	ПР № 20 Ознакомление с ассортиментом пряностей	2/80	Практическая работа	
	41	ПР № 21 Оценка качества пряностей по стандарту	2/82	Практическая работа	
	42	Консультация	2/84		
Экзамен	43		2/86		
	44		2/88		
	45		2/90		
Всего			90		

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое оснащение

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами 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:

Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
3. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.

Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. 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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. 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/

5. 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/

6. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

5. Российская Федерация. Законы. 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].

6. 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.

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов