**Приложение 4.2**
**к ООП по профессии**

***43.01.09 Повар, кондитер***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»***

**2024 г.**

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **3** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **4** |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **10** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **12** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07,
ОК 09.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 5.1-5.5ОК 01-07, ОК 09 | 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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем учебной дисциплины** | **38** |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | 20 |
| лабораторные занятия | 16 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*** |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч**  | **Коды компетенций,** **формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров** | **38/16** |  |
| **Тема 1. Химический состав пищевых продуктов** | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 2 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов |  |
| **Тема 2.****Классификация****продовольственных****товаров** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1.Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| **Тема 3.****Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов****и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.
2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.
 |
| **Тема 4.****Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хле-бобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1**.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту |
| **Тема 5.****Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки храения молочных товаров |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. |
| **Тема 6.****Товароведная характеристика рыбы,****рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| **В том числе лабораторных занятий** | 4 |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. |
| 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. |
| **Тема 7.****Товароведная характеристика мяса и****мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса |
| **Тема 8.****Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.
2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту
 |  |
| **Тема 9.****Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01-07, 09ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.5ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| 2. Условия и сроки хранения |
| **В том числе лабораторных занятий** | 2 |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | 2 |  |
| **Всего:** | **38** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

## Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

## Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие для СПО /](https://profspo.ru/books/70617) [Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL:](%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20) <https://profspo.ru/books/70617>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173

9. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

## Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **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, посту-пающих 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 провдении:*** 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 в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** |
| 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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продукто | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентовРациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-

ских/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |