

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ
ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Астраханской области высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)

Профессиональное училище АГАСУ
ПУ АГАСУ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров

(индекс, название дисциплины)
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование специальности)

Квалификация повар,кондитер
(согласно ФГОС)

ОДОБРЕНА
методической комиссией
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 6 от
«24» 04 2025 г.
Председатель методической
комиссии
Смирнова
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 5 от
«25» 04 2025 г



Составители: преподаватель ПУ АГАСУ Важова / Важова С.Ч./

Рабочая программа ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ Калюжина / А.В.Калюжина /

подпись

Педагог- библиотекарь Андрейченко / Е.В.Андрейченко /

подпись

Заместитель директора по УПР Муляминова / Р.Г.Муляминова /

подпись

Заместитель директора по УР Калюжина / А.В.Калюжина /

подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоКонд» Фоменко / Е.В. Фоменко /

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Гельван / А.П.Гельван /

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины..... | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины..... | 6 |
| 3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины..... | 10 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины..... | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного образования (повышения квалификации и переподготовки) работников общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины–требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной

дисциплины

Объем ОПЦ 40 часов,

в том числе: с преподавателем 40 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| в том числе: | - |
| Итоговый контроль предусмотрен в форме экзамена по завершению курса | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | | | |
| Тема 1. 1 Химический состав пищевых продуктов. 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 2 Классификация продовольственных товаров. 3 Качество и безопасность продовольственных товаров. Лабораторные и практические занятия не предусмотрены | 1 1 1 | 2 |
| Тема 1. 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала 1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных 2 Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Практические занятия Изучение хозяйствственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту | 1 2 1 | |
| Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала 1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров Практические занятия Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 3 1 | 2 |
| | Содержание учебного материала | | |

| | | | | |
|---|----|--|---|--|
| Тема 1. 4. Товароведная характеристика молочных товаров | 1 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров | 3 | |
| | | Практические занятия | | |
| | | Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | 1 | |
| Тема 1. 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | | Содержание учебного материала | | |
| | 1 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. | 1 | |
| | 2 | Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | 2 | |
| | | Практические занятия | | |
| | | Оценка качества рыбы по органолептическим показателям | 1 | |
| | | Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 1 | |
| | | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | 1 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | 2 | |
| | 2 | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов | 1 | |
| | | Практические занятия | | |
| | | Органолептическая оценка качества мяса | 1 | |
| | | Содержание учебного материала | | |
| Тема 1.7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | 1 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. | 1 | |
| | 2. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | 1 | |
| | 3 | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. | 1 | |
| | | Практические занятия | | |
| | | Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. | 1 | |
| | | Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | | |
| | | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | 1 | |

| | | | |
|--|--|--|----------------|
| Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | | |
| | 1 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. | 2 |
| | 2 | Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения | 1 |
| | Практические занятия | | |
| | Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. | | 2 |
| | | | Экзамен |
| | | Всего: | 6 |
| | | | 40 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы товароведения продовольственных товаров»; 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18

лаборатории и мастерских не предусмотрено.

25 посадочных мест, комплект учебной мебели;

комплект учебно-наглядных пособий.

мобильный экран

мобильный мультимедийный проектор Aser-qsv0001;

Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

комплект учебно-наглядных пособий; техническая и справочная документация, учебная литература;

средства информации (стенды и плакаты);

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основная литература

1) Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с.

2) 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.

3) Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с

4) Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с

5) Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с.

Интернет-ресурсы:

1) Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/520552>

2) Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/513173>

3) Лань: электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/276431>

4) Лань: электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/296003>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий во время проверочных работ.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Умения: ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; У- 1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом | Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Результат выполнения заданий экзамена. |

| | |
|--|--|
| <p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У-3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У-4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | |
| <p>Знания:</p> <p>ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9;</p> <p>3-1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации</p> <p>3-2 условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>3-3 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>3-4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов правильной сохранности запасов и расхода продуктов</p> <p>3-5 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>3-6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Оценка выполнения практических работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Оценка результатов тестирования. Результат выполнения заданий экзамена, в том числе расчетных задач.</p> |