

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07. Основы товароведения продовольственных товаров**

**Профессия 12901 Кондитер**

**2022 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 12901 Кондитер составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940),

Разработчик:

Гетманова Юлия Григорьевна – преподаватель первой квалификационной категории  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1

от «31» 08 2022г.

Председатель ЦК

Н.А. Каликина /Н.А. Каликина/

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

ГАПОУ ТО «Ишимский

многопрофильный техникум»

«31» августа 2022г.

Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана на основе Профессиональных стандартов по профессиям: 12901 Кондитер

**1.2. Место дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров входит в обязательную часть общепрофессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 12901 Кондитер.

### **1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- нормативную документацию, правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно

к различным контекстам.

ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

### **ВПД 1. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;

ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы ОП.07. Основы товароведения продовольственных товаров**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>56</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<b>28</b>
Практические занятия	<b>28</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,		Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые ПК
1	2		3	4	5
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров					
Тема 1. Общие сведения о продовольственных товарах	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Классификация и пищевая ценность овощей, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Товароведная характеристика плодов: классификация, ассортимент, пищевая ценность, качество, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2	ОК 1. ОК 2. ОК 12. ОК 13. ПК 1.1.
Тема 2. Овощи, плоды, грибы и специи	Содержание учебного материала		2/3	8	
	1.	Овощи, плоды и ягоды. Классификация. Капустные, луковые, тыквенные, томатные овощи. Их значение и использование в кулинарии, пищевая ценность овощей, их ассортимент, требования к качеству овощей, транспортировка и хранение на предприятиях. Классификация плодов и ягод. Свежие, маринованные плоды и ягоды. Их значение и использование в кулинарии	2	2	ОК 2. ОК 4. ПК 1.1. ПК 1.2.
	2.	Грибы. Классификация, их значение и использование в кулинарии, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях. Сушёные, солёные и маринованные грибы. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент. Их значение и использование в кулинарии, требования к качеству, хранение на предприятиях.	2	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ПК 1.2.
	Практическое занятие 1 Оценка качества овощей и грибов.		3	2	ОК 4. ОК 5. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1.
	Практическое занятие 2 Оценка качества специй.		3	2	ОК 4. ОК 5. ОК 10. ПК 1.1.
Тема 3. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала		2/3	8	
	1.	Рыба. Значение рыбы. Рыба живая, охлажденная, замороженная, химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, способы заморозки, основные показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.	2	2	ОК 5. ОК 6. ОК 7. ПК 1.1. ПК 1.2.
	2.	Рыбные продукты. Классификация, ассортимент. Рыбные консервы, пресервы, полуфабрикаты. Морепродукты: классификация и ассортимент. Основные показатели качества, условия упаковки, транспортировки и хранения.	2	2	ОК 3. ОК 7. ПК 1.1.

					ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 3</b> Оценка качества рыбы и рыбных консервов		3	4	ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 4. Мясо и мясопродукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2/3</b>	<b>8</b>	
	1.	Мясо. Ассортимент: говядина, свинины, баранина, мясо птицы; химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Условия упаковки, транспортировки и хранения.	2	2	ОК 1. ОК 2.  ПК 1.1. ПК 1.2.
	2.	Мясопродукты. Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.	2	2	ОК 3. ОК 4. ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 4</b> Оценка качества мяса и мясных продуктов		3	4	ОК 5. ОК 7. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 5. Молоко и молочные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2/3</b>	<b>7</b>	
	1.	Классификация молока и молочных продуктов, кисломолочные продукты, сметана, творог, химический состав, пищевая ценность, значение в жизнедеятельности человека, ассортимент, требования к качеству, упаковка маркировка и хранение.	2	3	ОК 4. ОК 3. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 5</b> Органолептическая оценка качества молока		3	2	ОК 6. ОК 8. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 6</b> Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов		3	2	ОК 6. ОК 8. ПК 1.2.
<b>Тема 6. Яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2/3</b>	<b>4</b>	
	1.	Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность яиц, их классификация, категории, качество.	2	2	ОК 2. ОК 3. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 7</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		3	2	ОК 5. ОК 7. ОК 8.



				ПК 1.2.	
Тема 7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Пищевые жиры: классификация, ассортимент, требования к качеству	2	2	ОК 2. ОК 3.
Тема 8. Продукты переработки зерна	Содержание учебного материала		2/3	9	
	1.	Мука, хлеб, крупы. Химический состав, пищевая ценность, виды помолов муки, круп, макаронных изделий. классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Макаронные изделия, классификация, пищевая ценность, виды макаронных изделий, химический состав, показатели качества, упаковка и хранение на предприятии.	2	3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 7. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Практическое занятие 8 Органолептическая оценка качества хлеба.		3	2	ОК 3. ОК 5. ОК 7. ПК 1.2.
	Практическое занятие 9 Органолептическая оценка качества макаронных изделий и их видов.		3	2	ОК 4. ОК 6. ОК 10. ПК 1.2.
	Практическое занятие 10 Органолептическая оценка качества крупы.		3	2	ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.2.
Тема 9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала		2/3	7	
	1.	Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования	2	2	ОК 1. ОК 2. ПК 1.2.
	2.	Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2	1	ОК 3. ОК 4. ПК 1.2.
	Практическое занятие 11 Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.		3	4	ОК 7. ОК 8. ПК 1.2.
	Дифференцированный зачёт		3	1	
			Всего	56	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров**

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров предполагает наличия учебного кабинета «Междисциплинарных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

##### **3.2 Информационные ресурсы**

###### **Нормативные документы**

1. СанПин 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
2. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50764-2002 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. N 367)
4. Санитарные Правила МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. N 367)
5. Приказ Министерства по социальной защите и труду ПМР от 30.03.2012 года № 150 «Об утверждении общих положений единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих» (САЗ 12-17) в действующей редакции.

###### **Основные источники:**

6. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /М.В. Епифанова. – 2 –е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.

###### **Интернет-ресурсы**

7. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
8. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
9. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
10. <http://www.edic.ru> Электронные словари

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОП. 07. Основы товароведения продовольственных товаров

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины, осуществляется в процессе проведения дистанционного занятия, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> :	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- пользоваться нормативными документами.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> :	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, -тестирования
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования
- нормативную документацию, правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	Соблюдает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Знает химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов. Знает нормативную документацию. Знает общие требования к качеству сырья и	Практическое занятие 1-11

	продуктов.	
ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Знает химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов. Знает нормативную документацию. Знает общие требования к качеству сырья и продуктов.	Практическое занятие 1-11

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов уровень сформированности и развития общих компетенций

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и мониторинг, оценка результатов участия в конкурсах, конференциях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике по решению профессиональных задач
ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе поиска и использования информации; тестирование
ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе сохранности окружающей среды; тестирование
ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов

		наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ.
ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составляет бизнес план; Презентует бизнес-идею; Определяет источники финансирования.	Подготовка результатов, защита и презентация бизнес - планов.
ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимает значимость своей профессии; Демонстрирует поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение и мониторинг, оценка результаты участия в конкурсах, конференциях.