

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва

2022

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
коммерции и технологии
потребительских товаров

Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой комиссии
_____/Кожанова О.П.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по учебной работе
_____/ Паркина Н.В.

Составитель: Шульга А.М., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является общепрофессиональной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дисциплиной общепрофессиональной части ОПОП.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров.

Код ОК , ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	- проводить органолептическую оценку	- ассортимент, товароведные
ПК 2.1-2.8	качества и безопасности	характеристики, требования к
ПК 3.1-3.7	продовольственных продуктов и сырья	качеству, упаковке,
ПК 4.1-4.6	соответствии с требованиями	транспортированию и реализации,
ПК 5.1-5.6	международных стандартов по поварскому	условия и сроки хранения
ПК 6.1-6.4	делу;	основных групп
ОК 01	- оценивать условия и организовывать	продовольственных товаров;

ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией; - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта ; - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара; - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков. продуктов;	- 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; - методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов ; ; - способы обнаружения фальсификации.
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **180** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 60 часов.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Потребительная стоимость как совокупность потребительских свойств товаров. Понятие о химическом составе пищевых продуктов. Нормативно-техническая документация (НТД). Стандарты и технические условия, категории, виды, построение, обозначение.	4	1,2
	Практические занятия: 1. Разработка номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов. Определение калорийности продуктов. 2. Решение ситуаций по анализу показателей качества товаров. Работа с документами по подтверждению соответствия	2	
Тема 1. Плодовоовощная продукция и грибы	Овощи. Классификация, характеристика основных видов, отличительные признаки, особенности химического состава, пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки. Плоды. Их значение, классификация, краткая характеристика групп, особенности химического состава, пищевая ценность, отличительные признаки. Особенности хранения и транспортировки. Переработанные овощи и плоды. Показатели качества, требования к упаковке, маркировке баночных консервов. Классификация ассортимента, характеристика отдельных видов. Особенности хранения и транспортировки. Грибы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Виды грибов для переработки. Классификация, основные виды, их отличительные особенности. Особенности хранения и транспортировки.	14	2
	Практические занятия: 1. Оценка качества свежих плодов, овощей и грибов, диагностирование дефектов. Определение градации качества.	4	

	2. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров.		
Тема 2. Зерно и зернопродукты. Пищевые концентраты	Основные виды зерновых и бобовых культур. Химический состав и пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки. Зернопродукты. Пищевые концентраты. Их ассортимент, признаки доброкачественности. Особенности хранения и транспортировки.	12	1,2
	Практические занятия: 1. Оценка качества видов зерна и зернопродуктов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. 2. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров.	4	
Тема 3. Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия	Сахар, мед, крахмал. Значение, пищевая ценность, производство, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Требования к упаковке, маркировке. Особенности хранения и транспортировки. Кондитерские изделия. Значение, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, транспортировка.	10	2
	Практические занятия: 1. Распознавание ассортимента, оценка качества сахара, меда, крахмала, диагностирование дефектов. Определение градации качества. 2. Распознавание ассортимента, оценка качества кондитерских изделий, диагностирование дефектов. Определение градации качества.	4	
Тема 4. Вкусовые товары	Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе и кофейные напитки: ассортимент, товарные сорта, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Пряности и приправы: ассортимент, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Табак и табачные изделия. Алкогольные напитки. Влияние на организм человека. Безалкогольные напитки. Классификация, групповая характеристика ассортимента, упаковка, маркировка. Особенности	14	2

	хранения и транспортировки.		
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Распознавание видов и оценка качества вкусовых товаров. Определение нормированных потерь от боя стеклянной тары с продуктами при перевозке и хранении. Расшифровка маркировки.</p>	4	
<p>Тема 5. Молоко, молочные и яичные товары. Пищевые жиры</p>	<p>Молоко, сливки, кисломолочные консервы. Виды, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение, транспортировка. Масло коровье. Виды и товарные сорта.</p> <p>Сыры. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Яйца и яичные товары. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Пищевые жиры. Классификация растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p>	12	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества молочных товаров, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества яиц, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p>	4	
<p>Тема 6. Мясо и мясные товары</p>	<p>Мясо. Основные виды мяса. Категории упитанности, клеймение, выход по товарным сортам. Субпродукты. Виды и категории. Мясо домашней птицы. Особенности хранения транспортировки.</p> <p>Колбасные изделия и копчености. Ассортимент, особенности рецептуры. Условия и сроки хранения колбасных изделий и копченостей. Мясные консервы. Особенности хранения и транспортировки.</p>	12	2

	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Анализ маркировки мясных туш. Определение свежести мяса, расчет норм естественной убыли при продаже.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества колбасных изделий и копченостей, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p>	4	
Тема 7. Рыба и рыбные товары	<p>Основные промысловые семейства рыб. Нерыбное водное сырье. Ассортимент рыбных товаров: живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, вяленая рыба. Особенности хранения и транспортировки. Балычные изделия. Икра. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортировки.</p>	12	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Определение видов и семейства образцов рыб.</p> <p>2. Расшифровка маркировки и пересчет в тубы рыбных консервов и пресервов. Определение нормы естественной убыли на рыбные товары.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор статей из СМИ по ассортименту отдельных видов продовольственных товаров. - Подготовка докладов, рефератов (по индивидуальному заданию). - Составление опорных конспектов? - Решение производственных ситуаций по оценке качества отдельных видов продовольственных товаров. - Работа с ГОСТами. - Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по вопросам, составленным преподавателем). - Составление кроссвордов и тестов по отдельным темам (по заданию преподавателя). - Подготовка к практическим работам с использованием методических 	60	

	<p>рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.</p> <p><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет калорийности пищевых продуктов. 2. Ознакомление с нормами естественной убыли. 3. Использование генно-инженерно-модифицированных продуктов (ГМО) 4. Изучение видов, сортов плодов, овощей, грибов. Подготовка сообщений о переработанных плодах, овощах. 5. Подготовка сообщений по ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий. 6. Составление коллекций круп и макаронных изделий. 7. Подготовка сообщений: «Лечебные, диетические и витаминизированные кондитерские изделия», «Ассортимент изделий кондитерских фабрик», «Дары моря», «Пищевые концентраты» и др. 8. Подготовка рефератов на тему «О вреде курения», «Алкоголизм – тяжелая хроническая болезнь» и др. 9. Изучение видов, классов, типов сыров по каталогам. 10. Составление опорного конспекта «Яйца пищевые» по ГОСТу. 11. Ознакомление с ассортиментом, изучение условий и сроков хранения колбасных изделий по ГОСТам, каталогам производителей. 		
ВСЕГО		180	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения.

Оборудование учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины (рабочие программы, стандарты разных категорий, нормативные документы (НД) в области товароведения, методические рекомендации по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебная литература, справочные материалы);
- видеофильмы по отдельным разделам содержания, презентации по отдельным темам дисциплинам.

Технические средства обучения:

мультимедийный проектор

экран

компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: ИНФОРМ, 2019.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Дашков и К°, 2020

Дополнительная литература

1. Кондрашов Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2019

Источники

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)
3. Закон РФ от 7 февраля 2019г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4. Федеральный закон от 2 января 2018г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. Федеральный закон от 27 декабря 2020г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
6. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2019г. № 696 «О знаке обращения на рынке»
7. ГОСТы на различные продовольственные товары.

Интернет-ресурсы

1. Юрайт – электронная библиотека.
2. Знаниум – электронная библиотека.
3. www.1000ideas.ru – сайт «Бизнес журнал»
4. www.business-magazine.ru – сайт журнала «Свой бизнес»
5. www.cibersecurity.ru – сайт «Мировые новости высоких технологий»
6. www.znaytovar.ru – сайт «Знай товар.ru»
7. www.comodity.ru – сайт «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - применять методы товароведения; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Опрос (устный, письменный, тестовый)
Знания:	
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - контроль режима и сроков хранения товаров; - виды товарных потерь, причины их возникновения; -классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных товаров.	Опрос (устный, письменный, тестовый)