

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»))



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВОДЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2021г.

УМК ОПП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер


СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
Протокол от «29» 06  
№ 36  
2021 г.




УТВЕРЖАЮ  
Директор  
Ю.А. Митько  
Приказ № 07 от «07» 19/11/2021 г.

Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798). *Итого -*

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
Разработчик: Вахрушева А.А., преподаватель 1 КВК, ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».  
Суворова Т.И., преподаватель, ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол от *20 августа 2021* г. № *10/2021*  
Председатель методической комиссии 

Рассмотрена на заседании методического совета протокол от «    » 20     г. №       
Председатель методического совета

Согласовано:   
Зам. директора по УР И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

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



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	98
Самостоятельная работа	7
Обязательная аудиторная	91
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	-
практические занятия	35
курсовая работа (проект)	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6



ОК01 – ОК 10	6	<p>Требование к качеству, кулинарное использование и хранение яиц и яичепродуктов. Недопустимые дефекты. Продукты переработки яиц (меланж и</p> <p>Соержание учебного материала.</p>	Тема 6. Яйца и яичные продукты
ОК01 – ОК 10	10	<p>1. Определение качества молока, сливок органолептическим методом.</p> <p>2. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сычужных сыров</p> <p>Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, утиковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>Соержание учебного материала.</p>	Тема 5. Молочные продукты
ОК01 – ОК 10	12	<p>1. Определение качества мясных копченостей и колбасных изделий органолептическим методом.</p> <p>2. Определение качества мяса птицы органолептическим методом.</p> <p>Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранению, кулинарное использование мяса птицы и субпродуктов. Продукты переработки мяса: ассортимент, категории мясных продуктов, требования к качеству колбасных изделий и мясных деликатесов.</p> <p>Соержание учебного материала.</p>	Тема 4. Мясные продукты
	6	<p>1. Определение качества основного сырья органолептическим методом.</p> <p>2. Определение качества соленой, копченой рыбы органолептическим методом.</p> <p>3. Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов.</p> <p>В том числе, практических занятий</p>	

OK01 – ОК 10	2	<p>В том числе, практических занятий</p> <p>кондитерском производстве.</p> <p>кондитерских товаров в кулинарно-транспортирования. Использование условия хранения, упаковки, характеристика, пищевая ценность, ассортимент.</p> <p>Кондитерские товары. Ассортимент, содержание учебного материала.</p>	<p>Товары</p> <p>Тема 9. Кондитерские</p>
OK01 – ОК 10	4	<p>1. Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.</p> <p>В том числе, практических занятий</p>	<p>Тема 8. Пищевые жиры</p>
OK01 – ОК 10	6	<p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству и хранению, кулинарное использование пищевых жиров. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>изделий органолептическим методом</p> <p>2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.</p> <p>1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки</p>	<p>Тема 7. Зерно. Продукты переработки зерна</p>
OK01 – ОК 10	10	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Зерно. Классификация. Химический состав. Крупа. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.</p> <p>В том числе, практических занятий</p>	<p>Определение качества яиц</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>2</p> <p>изделий.</p> <p>яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>



3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета товароведения. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

		1. Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	
Тема 10. Вкусовые продукты	5	Содержание учебного материала.	ОК01 – ОК 10
		Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральные, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	
	2	В том числе, практические занятия	
	7	1. Определение качества вкусовых товаров органолептическим методом.	
Самостоятельная работа:		Подготовка слайд-презентации по теме: «Любеза плодовоовощных продуктов для организма человека»	
		Выполнение слайд-презентации по теме: «Любеза рыбы в питании человека»	
		Выполнение слайд-презентации по теме: «Любеза мяса в питании человека»	
		Подготовка сообщения по теме: «Консерванты используемые при производстве колбасных изделий и мясопродуктов: польза или вред?»	
		Заполнить таблицу «Ассортимент, полезные свойства и требования к качеству кисломолочных продуктов»	
		Подготовка слайд-презентации по теме « Зерно и продукты его переработки	
		Выполнить сообщение по теме: «Заменители молочного жира вред или польза?»	
Консультации	2		
Промежуточная аттестация в экзамене	6		
Всего	98		



<p>внеаудиторная самостоятельная работа устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций экспертная оценка выполнения практической работы устный опрос, оценка выполнения рефератов, Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: письменных ответов, -тестирования.</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>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.</p> <p>Прочень умений, осваиваемых в рамках дисциплины - проводить организационно-методическую 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 - «анализ опасностей и критические контрольные точки»); - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>
---	--	---