

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)



СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО  
«Бруклин Боул Остров»  
\_\_\_\_\_ М.О.Коблова

«24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора  
по учебно - производственной  
работе

\_\_\_\_\_ Н.Ф. Борзенко

«24» апреля 2024 года

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

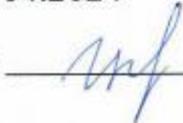
учебная дисциплина ОП.12 Основы товароведения продовольственных товаров  
профессии Повар судовой, 16472 Пекарь

Тюмень 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы товароведения продовольственных товаров для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии Повар судовой 4 разряд, Пекарь 3-4 разряд Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол №9 от 24.04.2024

Председатель ПЦК  /Н.В.Цинн/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики: Семенихина М.Н, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Основы товароведения продовольственных товаров

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Повар судовой, 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина ОП.12 Основы товароведения продовольственных товаров обеспечивает развитие профессиональных знаний, умений и входит в общепрофессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту	- основы товароведения пищевых продуктов: классификацию пищевых продуктов, ассортимент, товароведную характеристику пищевых продуктов, требования к качеству, упаковывание и хранение пищевых продуктов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>94</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	44
<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	2
	Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала	12
	Группы свежих овощей. Свежие плоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	6
	<b>Практические занятия</b>	6
	ПРН <sup>о</sup> 1. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества моркови и свеклы	2
	ПРН <sup>о</sup> 2. Изучение помологических сортов, органолептическая оценка качества яблок	2
	ПРН <sup>о</sup> 3. Изучение ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов	2
Тема 3. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала	12
	Основные семейства промысловых рыб. Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Требования к качеству, упаковывание и хранение рыбы и рыбных продуктов.	6
	<b>Практические занятия</b>	6
	ПРН <sup>о</sup> 4. Изучение семейств и вид рыб.	2
	ПРН <sup>о</sup> 5. Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы.	2
	ПРН <sup>о</sup> 6. Органолептическая оценка качества рыбных товаров.	2
Тема 4. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала	14
	Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса и его хранение, мясные полуфабрикаты, субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия.	8

	Мясокопчености. Мясные консервы.	
	<b>Практические занятия</b>	6
	ПРН№7. Органолептическая оценка качества мяса птицы.	2
	ПРН№8. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества колбасных изделий.	2
	ПРН№9. Изучение ассортимента мясных консервов.	2
Тема 5. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала	<b>8</b>
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры. Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.	4
	<b>Практические занятия</b>	4
	ПРН№ 10. Изучение ассортимента молочных консервов, органолептическая оценка качества молочных консервов.	2 2
	ПРН№ 11. Изучение ассортимента сыров, органолептическая оценка качества сыра.	
Тема 6. Яйца и яйцепродукты.	Содержание учебного материала	<b>4</b>
	Яйца куриные: строение яйца, химический состав и энергетическая ценность, классификация яиц, требования к качеству, упаковывание и хранение. Яичные продукты: мороженые, яичный порошок.	2
	<b>Практические занятия</b>	2
	ПРН№ 12. Изучение дефектов яиц.	2
Тема 7. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	<b>4</b>
	Пищевые жиры. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2
	<b>Практические занятия</b>	2
	ПРН№ 13. Пищевые жиры	2
Тема 8. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала	<b>12</b>
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	6
	<b>Практические занятия</b>	6
	ПРН№ 14. Изучение ассортимента и органолептическая оценка образцов круп.	2
	ПРН№ 15. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества муки.	2
	ПРН№ 16. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных	2

	изделий.	
Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	<b>6</b>
	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	4
	<b>Практические занятия</b>	2
	ПРН <sup>о</sup> 17. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества карамели.	2
Тема 10. Вкусовые продукты.	Содержание учебного материала	<b>14</b>
	Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, алкогольные напитки. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	4
	<b>Практические занятия</b>	10
	ПРН <sup>о</sup> 18. Изучение ассортимента чая.	2
	ПРН <sup>о</sup> 19. Органолептическая оценка качества кофе.	2
	ПРН <sup>о</sup> 20. Органолептическая оценка качества какао.	2
	ПРН <sup>о</sup> 21. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества отдельных видов пряностей.	2
	ПРН <sup>о</sup> 22. Изучение ассортимента безалкогольных напитков.	2
Тема 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.	Содержание учебного материала	<b>4</b>
	Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	4
	Промежуточная итоговая аттестация в форме зачета	<b>2</b>
	<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>	<b>94</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения пищевых продуктов»,

оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.

##### Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П.

##### Электронные образовательные и информационные ресурсы:

1. Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс] - Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/ftp\\_share/books/fragments/fragment\\_23268.pdf](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23268.pdf)
2. Поиск книг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/>
3. Пищевые продукты (товароведение) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/?book=49872&pg=1>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<p>Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов в соответствии с требованиями к качеству сырья и продуктов.</p>	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22
Осуществлять хранение продуктов.	<p>Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта: выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.</p>	Устный и письменный опрос Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-22