

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«ЛАНГЕПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОП.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ**

инвариантная часть
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.02.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

базовой подготовки

г. Лангепас
2025

СОГЛАСОВАНО

ПЦК социально – экономического профиля

Протокол № 1

от «10» сентября 2025 г.

Председатель  В.И. Крылова

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 7

от «25» 03 2025 г.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Лангемасский политехнический колледж»»

Разработчик:

Сабирьянова Айгуль Рамилевна, преподаватель, бюджетное учреждение «Лангемасский политехнический колледж»

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 N 731 (ред. от 03.07.2024), на основе Примерной программы учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины входит в состав программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.01 Официант, бармен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии: Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Товароведение пищевых товаров, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу.

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

Содержание программы ОП.02 «Товароведение пищевых товаров, санитарии и гигиены» направлено на достижение следующих **целей**:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

– соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

– открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

– осознающий безусловную ценность семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству

– формирующий мотивации к активному и ответственному участию в общественной жизни, формировании власти и участию в государственных делах

– способный к сознательному личностному, профессиональному, гражданскому и иному самоопределению и развитию в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьей, обществом, Россией, будущими поколениями.

– быстро адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных проблем.

– самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

– ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

– осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей.

– формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности

– способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

метапредметных:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

предметных:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

Обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

1.4. Количество часов на освоение учебного предмета

Учебная нагрузка обучающегося	72	часа
включая:		
объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	72	часа
самостоятельной работы		часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем программы	72
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	70
в том числе:	
– теоретические занятия	40
– практические занятия	30
– лабораторные работы	-
– консультации	-
– контрольная работа	-
– зачет	2
– экзамен	-
прикладной модуль, в том числе:	
– теоретические занятия	
– практические занятия	
– лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) если предусмотрено	
в том числе:	
– выполнение индивидуального проектного задания	-
– подготовка к практическим работам,	-
– решение задач	-
– выполнение индивидуальных заданий	-
– изучение учебной, специальной и нормативной литературы	-
– выполнение практических заданий	-
– выполнение исследовательской работы	-
– другое	-
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в акад. часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<i>Введение</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК.03</i> <i>ПК 1.2</i> <i>ПК 2.6</i>
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины	1	
<i>Тема №1.</i> Химический состав пищевых продуктов, классификация продовольственных товаров. -Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	22	
	Пищевые вещества, значение в питании.	2	
	Классификация продовольственных товаров.	2	
	<i>Практическая работа №1</i>	2	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	<i>Практическая работа №2</i>	2	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных, кулинарное назначение, условия и сроки хранения.	2	
	<i>Практическая работа №3</i>	2	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству плодов и продуктов их переработки, в том числе региональных, кулинарное назначение, условия и сроки хранения	2	
	<i>Практическая работа №4</i>	2	
Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных, кулинарное назначение, условия и сроки хранения.	2		
<i>Практическая работа №5</i>	2		
Тема №2 Товароведная характеристика зерновых и	<i>Содержание учебного материала</i>	6	<i>ОК.03</i> <i>ПК 1.2</i> <i>ПК 2.6</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов их переработки, в том числе региональных, кулинарное назначение.	2	

МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ			
	<i>Практическая работа №6</i>	2	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров. Оценка качества по стандарту.	2	
Тема №3 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	Ассортимент и характеристика, требования к качеству и условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.	2	
	<i>Практическая работа №7</i>	2	
	Нерыбные пищевые продукты моря. Ассортимент и характеристика, требования к качеству и условия и сроки хранения.	2	ОК.03 ПК 1.2 ПК 2.6
Тема №4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	20	
	Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.	2	
	<i>Практическая работа №8</i>	2	
	Классификация мяса. Требования к качеству мяса.	2	
	<i>Практическая работа №9</i>	2	
	Мясные полуфабрикаты. Требования к качеству, сроки хранения.	2	
	<i>Практическая работа №10</i>	2	
	Субпродукты. Требования к качеству, сроки хранения.	2	
	<i>Практическая работа №11</i>	2	
	Мясо птицы. Требования к качеству, сроки хранения.	2	
<i>Практическая работа №12</i>	2		
Тема №5. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	14	ОК.03 ПК 1.2 ПК 2.6
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству яичных продуктов. Условия, сроки хранения.	2	
	<i>Практическая работа №13</i>	2	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству пищевых жиров. Условия, сроки хранения.	2	
	<i>Практическая работа №14</i>	2	

Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских товаров. Условия, сроки хранения.	2	
<i>Практическая работа №15</i>	2	
Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству вкусовых товаров. Условия, сроки хранения.	2	
Дифференцированный зачет	2	
Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете № 104

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Парты, стулья	Ноутбуки Lenovo IdeaPad 3 15 IML05	25
2.	Доска	Микроскопы школьный. Эврика 40х-1280х в текстильном кейсе	
3.	Вытяжной шкаф	Промышленный микроскоп электронный Saike.	
4.	Стол демонстрационный	ПК	
5.	Кондиционер	МФУ	
6.	Проектор		

3.2 Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-192с.

2. М.В.Елифанцева, Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/М.В. Елифанцева.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208 с.

3. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие/ Т.С.Павлова.- Москва: ИНФА-М, 2021.-221с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред.проф образования / З.П.Матюхина-7-е изд.,испр.. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил. (ЭУ)

2. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, учебник для СПО 2-е изд.,стер.. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с., (ЭУ)

3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для ИПО

/Гриф. - М.: ПрофОбрИздат, 2002.

2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: раб.тетрадь: учеб. пособие для ИПО /Гриф. - М.: Академия 2010

3.3. Используемые образовательные технологии

В учебном процессе по дисциплине ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены используются активные методы обучения в сочетании с традиционными видами учебной работы с целью достижения запланированных результатов обучения и формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.01 Официант, бармен, обеспечивающих реализацию требований ФГОС СПО и работодателей.

Используются образовательные технологии, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО, работодателей к результатам и условиям реализации основной профессиональной образовательной программы, формы проведения занятий – активные и интерактивные (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций,

психологические и иные тренинги, групповые дискуссии).

Педагогическую технологию определяют как:

- Совокупность приёмов – область педагогического знания, отражающего характеристики глубинных процессов педагогической деятельности, особенности их взаимодействия, управление которыми обеспечивает необходимую эффективность учебно-воспитательного процесса;

- Совокупность форм, методов, приёмов и средств передачи социального опыта, а также техническое оснащение этого процесса;

- способов организации учебно-познавательного процесса или последовательность определённых действий, операций, связанных с конкретной деятельностью учителя и направленных на достижение поставленных целей (технологическая цепочка).

В условиях реализации требований ФГОС СПО применяемые актуальные технологии:

1. Информационно – коммуникационная технология
2. Проектная технология
3. Технология развивающего обучения
4. Здоровьесберегающие технологии
5. Технология проблемного обучения
6. Игровые технологии
7. Модульная технология
8. Кейс – технология
9. Технология интегрированного обучения
10. Педагогика сотрудничества.
11. Технологии уровневой дифференциации
12. Групповые технологии.
13. Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов оценки
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">– соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.– открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности– работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.– осознающий безусловную ценность семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству– формирующий мотивации к активному и ответственному участию в общественной жизни, формировании власти и участию в государственных делах– способный к сознательному личностному, профессиональному, гражданскому и иному самоопределению и развитию в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьей, обществом, Россией, будущими поколениями.– быстро адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных проблем.– самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.– ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий.</p>

<p>безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p> <p>– осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей.</p> <p>– формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности</p> <p>– способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.</p>	
<p>Мегапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую – характеристику основных групп товаров. 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий.</p>
<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть методами оценки качества пищевых продуктов; – определять качество основных групп товаров; – давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	баллы (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
66 ÷ 90	4	хорошо
51 ÷ 65	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дополнения и изменения в рабочую программу учебной дисциплины (модуля)

_____ *(наименование рабочей программы учебной дисциплины или модуля)*
по специальности (профессии) _____
(наименование специальности (профессии))
на _____ учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины (модуля) внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании ПЦК

_____ *(наименование ПЦК)*
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /