

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Шевелева Анна Сергеевна, преподаватель.

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ С.А.Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ И.Ю. Шурыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.10 Товароведение пищевых продуктов** является вариативной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм социально-экономического профиля подготовки (Министерство образования и науки российской федерации приказ от 09. 12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 07-09.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ¹ ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ЛР 4, ЛР 7 ЛР 10, ЛР 15	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу; - оценивать условия и организовывать 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп 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; - методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов ; - способы обнаружения фальсификации.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков. продуктов;	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Лабораторные работы	
Практические работы	34
Самостоятельная работа	2
Консультации	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров		8	ОК01- ОК03 ОК06- ОК09
	Содержание учебного материала:	4	
	<ul style="list-style-type: none"> - Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. - Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления. 	2 2	ПК 1.1-3.1 ПК 4.1, ПК 6.1 ЛР 4, ЛР 7, ЛР10
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания			ОК01- ОК03 ОК06- ОК09
	Содержание учебного материала:	4	
	<ul style="list-style-type: none"> - Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности. Потребительские свойства продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевые добавки. - Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Физиологические нормы потребления. Качество товаров. Основные понятия в области качества. Свойства и показатели качества. 	2 2	ПК 1.1-3.1 ПК 4.1, ПК 6.1 ЛР 4, ЛР 7, ЛР10, ЛР15

РАЗДЕЛ 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 2. 1 Зерно и продукты его переработки		6	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09
	Содержание учебного материала:	2	
	- Строение зерна злаков. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий. Показатели качества. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Показатели качества.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 5.1-5.2
	Лабораторные работы	4	ПК 6.2-6.4
	Лабораторная работа № 1 Распознавание ассортимента и проведение оценки качества зерномучных товаров.	4	ЛР 4 ЛР 7, ЛР10, ЛР15
Тема 2.2. Фруктоовощные продукты		6	
	Содержание учебного материала:	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность плодово-овощных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов. грибов.	2	ПК 1.1-1.3
	Лабораторные работы	4	ПК 2.1-2.2
	Лабораторная работа № 2 «Распознавание ассортимента и определение качества свежих овощей и плодов».	4	ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
Тема 2.3. Вкусовые продукты.		6	
	Содержание учебного материала:	2	ОК01- ОК03, ОК06 - ОК09
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность вкусовых товаров. Значение в питании. Товароведная характеристика чай, кофе, пряностей и приправ, алкогольных и безалкогольных напитков.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 4.1-4.3
	Лабораторные работы	4	ПК 5.1-1.3
	Лабораторная работа № 3 «Распознавание ассортимента и определение качества чая и кофе, пряностей и приправ».	4	ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10, ЛР15

Тема 2.4. Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09 ПК 1.1-1.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
	- - Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность кондитерских изделий. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий.	2	
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа № 4 «Распознавание ассортимента и определение качества сахара и кондитерских изделий органолептическим методом».	4	
Тема 2.5 Молочные продукты.	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность молока, сливок, сметаны и кисломолочных продуктов. Сыры. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.	2	
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа № 5 «Распознавание ассортимента и определение жирности молока, сметаны лабораторным методом»	4	
Тема 2.6 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность ассортимента жировых товаров. Товароведная характеристика масла коровьего, растительных масел, животных жиров, маргарина Показатели качества.	2	
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа № 6 «Распознавание ассортимента и определение качества масла коровьего, растительного масла органолептическим и лабораторным методом».	4	
Тема 2.7 Мясо и мясные продукты.	Содержание учебного материала	4	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10, ЛР15
	- Состав и пищевая ценность, классификация мяса. Виды и категории мяса. Стандартная разделка туш. Факторы, влияющие на качество мяса.	2	
	- Мясо домашних птиц и дичи. Мясные субпродукты. Мясные консервы.	2	
	Лабораторные работы	4	
	Лабораторная работа № 7 «Распознавание ассортимента и определение качества мясопродуктов».	4	
Тема 2.8 Яйцо и яичные продукты.	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09
	Яйцо, его строение и пищевая ценность. Овоскопирование яиц. Продукты переработки	2	

	яиц. Использование яиц в кулинарии.		ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.3 ПК 5.1-1.3
	Лабораторные работы	2	ПК 6.2-63
	Лабораторная работа № 8 «Распознавание ассортимента и определение качества яиц».	2	ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
Тема 2.9. Рыба и рыбные продукты.	Содержание учебного материала	4	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09
	- Состав и пищевая ценность. Классификация промысловых рыб. Живая рыба. Перевозка и хранение. Охлаждённая рыба.	2	ПК 1.1-1.3
	- Состав и пищевая ценность. Классификация солёной рыбы. Маринованная рыба. Вяленая и копчёная рыба. Рыбные консервы. Икра.	2	ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.3
	Лабораторные работы	4	ПК 6.2-63
	Лабораторные работы № 9 «Распознавание ассортимента и определение качества рыбных консервов и пресервов»	4	ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
Тема 2.10. Дрожжи и химические разрыхлители.	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09
	Дрожжи их виды и получение. Химические разрыхлители. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10
	Темы самостоятельных работ: - влияние условий хранения на качество товаров. - расчет энергетической ценности блюд. - современные направления в производстве с учетом потребностей различных категорий потребителей, .	2	ОК01- ОК03, ОК07 - ОК09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-1.3 ПК 6.2-63 ЛР 4 ЛР 7, ЛР10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета; Технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебной мебели по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; доска.
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением: Microsoft Office, MyTest. и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 332, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Учебник) (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство); ISBN 978-5-7695-9276-8 (в пер.) Текст непосредственный.

2. Н.С. Казанцева Товароведение продовольственных товаров: Учебник для колледжей экономических специальностей М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016, 400 с.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — URL : <https://urait.ru/bcode/452306> (дата обращения: 03.09.2020).

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/84882> (дата обращения: 24.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Учебное пособие «Основы товароведения» Крук Л.И. Гриф УМО, 2015, стр.79. Текст непосредственный.

Дополнительные источники

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. О защите прав потребителей: Федеральный Закон от 07.02.92 N 2300-I (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) с изм. на 05.12.2022. -

Москва: Кодекс, 2022.- 69с. ISBN 978-5-379-00117-9. - Текст непосредственный.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

4. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

5. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва: Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

6. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартиформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

7. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм. и доп. от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, оценки выполнения студентами заданий внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговая оценка освоения умений и знаний осуществляется на зачете.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать принципы рационального питания для человека	Соблюдение требований нормативно-технической документации при приготовлении блюд	Дифференцированный зачёт, Устный опрос Проверка домашнего задания. Работа с ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
Знать состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Соблюдение требований нормативно-технической документации при приготовлении блюд. Расчет энергетической ценности	Контроль выполнения самостоятельной работы Устный опрос Проверка домашнего задания
Знать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Применение знаний при выполнении практических работ в соответствии с ГОСТ на товары.	Контроль выполнения практических работ. Устный опрос. Проверка домашнего задания.
Знать общие требования к качеству сырья и продуктов	Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания в области контроля качества продукции и услуг	Устный опрос. Проверка домашнего задания. Контроль выполнения практических работ.
Знать условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Применение знаний при выполнении практических работ в соответствии с ГОСТ на продовольственные товары.	Устный опрос. Проверка домашнего задания. Контроль выполнения практических работ.
Уметь пользоваться нормативной Документацией	Соблюдение требований нормативно-технической документации при приготовлении блюд.	Контроль выполнения практических работ. Решение ситуационных задач. Устный опрос.

Уметь осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Применение знаний о характеристиках продовольственных товаров при приготовлении блюд	Контроль выполнения практических работ. Решение ситуационных задач. Устный опрос.
Уметь определять качество сырья и готовой продукции	Определение качества сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТ	Контроль выполнения практических работ. Решение ситуационных задач в соответствии с ГОСТ на продовольственные товары
Уметь распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Применение знаний о характеристиках пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ	Контроль выполнения практических работ. Устный опрос. Работа с ГОСТ на пищевые продукты.
Уметь использовать пищевые продукты в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Обоснование выбора пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении	Контроль выполнения практических работ в соответствии ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» Дифференцированный зачёт