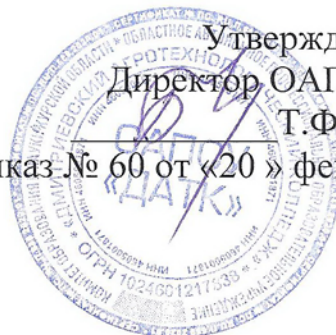


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от «20» февраля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 16 в Товароведение пищевых продуктов

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе рекомендаций социального партнера ИП Бугаева Т.В. по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:

Силакова Ирина Николаевна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины

Товароведение пищевых продуктов

рассмотрена и одобрена на заседании

ПЦК специальностей естественнонаучного профиля

Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК _____ /И.Н. Силакова/

Рабочая программа учебной дисциплины

Товароведение пищевых продуктов

рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.

Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

Содержание

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 16в Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в профессиональных цикл (ОП.00) за счет часов вариативной части.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- применять методы товароведения;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- определять калорийность пищи;
- рассчитывать нормы естественной убыли.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- вопросы рационального питания;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- консервирование пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями ОК 1 – ОК 9**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося -40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
подготовка доклада	4
составление конспекта	15
повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов	17
Составление кроссворда	4
Форма промежуточной аттестации:	7 семестр – экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		34	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Предмет и задачи товароведения. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Основные понятие в товароведении: виды, разновидности, сорта, ассортимент. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. Классификация пищевых продуктов.		1
Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала	4	
	1 Химический состав пищевых продуктов (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, прочие вещества).		2
	2 Пищевая ценность продуктов питания: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и доброкачественность. Потребительские свойства продовольственных товаров (химическая безопасность, санитарно-гигиеническая безопасность).		
	Практические занятия	4	
	1 Изучение влияния химического состава пищевых продуктов на их потребительские свойства. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.			
Тема 1.2. Оценка качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.		2
	Практические занятия	2	
1 Методы определения качества товара. Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.			

	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.	2	
Тема 1.3. Хранение пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Процессы, происходящие в пищевых продуктах во время хранения: физические, химические, биологические, микробиологические. Режим хранения пищевых продуктов. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.	2	
Тема 1.4. Консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1 Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.		1
	Практические занятия	4	
	1 Выбор способов хранения и консервирования товаров. 2 Расчет естественной убыли. Решение ситуационных задач.		
		Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.	2
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов		86	
Тема 2.1 Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	4	
	1 Зерно, как важнейший продукт сельскохозяйственного производства, его строение и химический состав. Оценка качества зерна. Крупа: химический состав и энергетическая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и хранение. Мука: производство, классификация муки, её химический состав и виды помола, требования к качеству, упаковка и хранение.		2

	2	Макаронные изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству макаронных изделий, упаковка и хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству хлеба, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		4	
	1	Распознавание ассортимента и органолептическая оценка качества продуктов переработки зерна.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству хлеба, транспортировка и хранение».		2	
Тема 2.2 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала		2	2
	1	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи: группы, классификация, болезни и повреждения, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии. Свежие плоды: виды, классификация, характеристика основных сортов, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения. Свежие грибы. Продукты переработки плодов, овощей и грибов: квашеные (соленые) овощи и грибы, сушеные овощи, плоды и грибы, консервы овощные и плодово-овощные, быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества овощей.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества плодов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада по группе плодовоовощных товаров.		4	
Тема 2.3 Вкусовые продукты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Значение вкусовых продуктов в питании человека. Классификация вкусовых продуктов. Чай, кофе, кофейные напитки: виды, состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Пряности: виды, требования к качеству, упаковке и хранению. Приправы: виды, состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Поваренная соль и пищевые кислоты: виды, состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, химический состав, влияние на организм человека, показатели качества и сроки хранения.		

	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Пряности, их классификация, условия и сроки хранения. Использование пряностей в кулинарном производстве»		2	
Тема 2.4 Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		2	
	1	Крахмал: виды, требования к качеству, упаковке и хранению, пищевая ценность, значение в питании. Сахар: виды, требования к качеству, упаковке и хранению пищевая ценность, значение в питании. Мед: виды, требования к качеству, упаковке и хранению пищевая ценность, значение в питании. Кондитерские изделия: виды, требования к качеству, упаковке и хранению пищевая ценность, значение в питании.		2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Кондитерские изделия (по видам)»		4	
Тема 2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала		3	
	1	Виды пищевых жиров и их значение в питании человека. Растительные масла: виды, химический состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока: виды, химический состав, энергетическая ценность, требования к качеству, упаковке и хранению. Животные топленые жиры: виды, химический состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Маргарин: классификация, химический состав, энергетическая ценность, требования к качеству, упаковке и хранению. Кулинарные и кондитерские жиры: химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению. Спреды и топленые смеси: классификация, химический состав, энергетическая ценность, требования к качеству, упаковке и хранению.		2
	Практические занятия		3	
	2	Оценка качества пищевых жиров органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		3	
Тема 2.6 Молоко и молочные	Содержание учебного материала		3	
	1	Молоко: химический состав, энергетическая ценность, ассортимент,		

продукты		требования к качеству, упаковке и хранению. Сливки, сухое молоко и сухие сливки: химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению. Сгущенные молоко и сливки: химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению. Кисломолочные продукты: виды, химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению. Сыры: виды, химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению.		2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества молока.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества молочных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Переработанные, рассольные и кисломолочные сыры»		3	
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала		2	
	1	Яйца куриные: классификация, пищевая ценность, химический состав, строение яйца, требования к качеству, упаковке и хранению. Яичные продукты: виды, требования к качеству, упаковке и хранению. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.		2
	Практические занятия		1	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества яиц и яичных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		2	
Тема 2.8 Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала		4	
	1	Виды мясных продуктов. Классификация мяса убойных животных. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, классификация, категория упитанности, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения. Мясные полуфабрикаты и субпродукты.		2
	2	Мясо птицы: классификация, пищевая ценность, химический состав, требования к качеству, упаковке и хранению. Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы: виды, химический состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества мяса.		
2	Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.			

	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда «Колбасные изделия».		4	
Тема 2.9 Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала		4	2
	1	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы на промысловые семейства. Рыба живая, охлажденная и мороженая: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковке и хранению. Икра: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению, дефекты, маркировка банок с икрой.		
	2	Рыба соленая: классификация, способы посола, требования к качеству, упаковке и хранению. Рыба вяленая и сушеная: классификация, требования к качеству, упаковке и хранению, дефекты. Рыба копченая: виды, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению, дефекты. Балычные изделия: виды, ассортимент, требования к качеству, упаковке и хранению. Рыбные консервы и пресервы: классификация, требования к качеству, маркировке, упаковке и хранению.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества рыбы.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных продуктов.		
Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Нерыбные пищевые морепродукты»		4		
Тема 2.10 Дрожжи, разрыхлители, красители, пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Хлебопекарные дрожжи: понятие, химический состав, виды, требования к качеству, упаковке и хранению. Желирующие вещества, пищевые красители, пищевые добавки: понятие, химический состав, виды, требования к качеству, упаковке и хранению. Генетически модифицированные пищевые продукты.		
	Практические занятия		2	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок.		
Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		2		
Всего			120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных мультимедийных презентаций
- бланки нормативных документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – www.garant.ru, свободный.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] – www.garant.ru, свободный.
3. Сан ПиН 2.3.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: Технорматив, 2016. – 275 с.

Основные источники:

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина – Изд. 8-е, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

Дополнительные источники:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 9-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://mirznanii.com>;
2. <http://www.eda.ru>;
3. <http://www.rosstandart.ru>;
4. <http://www.garant.ru>
5. <http://www.znaytovar.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
применять методы товароведения;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
определять качество сырья и готовой продукции	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
пользоваться нормативной документацией	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Знания:	
теоретические основы товароведения продовольственных товаров	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
вопросы рационального питания	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
кулинарные свойства пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
консервирование пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий