

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
/Ю.А. Журик /
« 12 » июля 2020 г.
Ю.А. Журик

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Архипова Ольга Александровна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

Протокол № 10 от «4» июня 2020 г.

Председатель  /О.А.Архипова/

Рекомендовано

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от «2» июня 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.11 Товароведение продовольственных товаров является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального учебного цикла.

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

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

У1 - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

У2 - определять качество сырья и готовой продукции;

У3 - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

У4 - пользоваться нормативными документами

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

З1 - состояние и перспективы развития рынка каждой группы продовольственных товаров и источников поступления товаров на рынок;

З2 - вопросы рационального питания;

З3 - нормативные документы в области качества, сохранности товаров; классификацию ассортимента пищевых продуктов;

З4 - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов;

З5 - требования к качеству продуктов;

З6 - условия и сроки хранения сырья;

З7 - кулинарные свойства пищевых продуктов;

З8 - использование пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. 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.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 на освоение рабочей программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –165 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;
- лабораторных и практических работ – 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –55 часов;

1.5. Перечень используемых методов обучения

Пассивные: лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультация преподавателя.

Активные и интерактивные: эвристические беседы, дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, конкурсы самостоятельных и практических работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	165
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
В том числе:	
лабораторные и практические занятия	50
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- индивидуальное проектное задание	12
- сообщения по темам;	4
- составление конспекта по учебнику;	4
- заполнение таблиц;	4
- составление схем;	4
- проведение расчетов сырья и продукции;	5
- оформление отчета по ПЗ;	5
- подготовка презентации;	6
- работа над проектом.	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	4	
	1. Состояние и перспектива развития рынка продовольственных товаров		1
	2. Пищевая ценность продуктов питания		1
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		14	
Тема 1.1. Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	4	
	1. Качество пищевых продуктов		2
	2. Методы определения качества		2
	3. Хранение и транспортирование продовольственных товаров		2
	4. Консервирование пищевых продуктов	2	
	Практические занятия 1. Расчет энергетической ценности, сравнительные характеристики продуктов по энергетической ценности; 2. Расчет фактической и начисленной естественной убыли; 3. Оценка качества продуктов питания по органолептическим характеристикам	6	

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Определение новых показателей качества продукции, приобретаемых после консервирования; 2. Характеристика и методы расчета товарных потерь; 3. Оценка состояния рынка продовольственного сырья региона; 4. Выбор способов повышения качества и конкурентно способности пищевых продуктов	4	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		144	
Тема 2.1. Вспомогательные товары	Содержание учебного материала	4	
	1. Крахмал и желирующие продукты		2
	2. Разрыхлители: биологические и химические		2
	3. Пряности и приправы		2
	4. Поваренная соль, пищевой уксус		2
	Лабораторная работа: 1. Определение качества крахмала различных видов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации по теме: «Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация по использованию (сырьевые и технологические), назначение и использование в кулинарии» 2. Сообщения по темам; 3. Составление конспекта по учебнику; 4. Заполнение таблиц; 5. Составление схем	4	3
Тема 2.2. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	4	
	1. Зерно		2
	2. Крупы		2
	3. Мука		2
	4. Хлебобулочные изделия		2
	5. Макароны изделия		2
	Лабораторные работы 1. Определение товарного сорта крупы 2. Определение товарного сорта и класса макаронных изделий	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Конспектирование текста «Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба», 2. Заполнение таблицы: «Определение основных отличий муки для производства сдобных хлебобулочных изделий и макаронных изделий»; 3. Составление схемы классификации ассортимента сухарных изделий, бараночных изделий	4	3
Тема 2.3. Флодоовощные товары	Содержание учебного материала:	6	
	1. Классификация плодовоовощных товаров		2
	2. Овощи		2
	3. Плоды		2
	4. Плодовоовощные товары в кулинарии		2
	Лабораторные работы 1. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту. 2. Правила отбора точечных проб плодовоовощных товаров. 3. Определение градаций качества плодовоовощных товаров. 4. Распознавание дефектов плодовоовощных товаров.	8	3

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентаций на тему: «Способы переработки плодов и овощей, ассортимент, виды консервов, условия хранения, инновационные методы продления сроков хранения и качества плодоовощной продукции»	4	3
Тема 2.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Чай, кофе		
	2. Алкогольные напитки		
	3. Безалкогольные напитки (мин. воды)	2	
	Лабораторные работы 1. Оценка качества чая, кофе 2. Оценка качества безалкогольных напитков	4	3
Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы ассортимента безалкогольных напитков, 2. Запись в таблицу способов производства, условий и сроков хранения вкусовых товаров	3	3	
Тема 2.5. Кондитерские товары	Содержание учебного материала	4	2
	1. Сахар		
	2. Мед, кондитерские изделия (сахарные),		
	3. Шоколад, какао-порошок		
	4. Халва	2	
	Лабораторные работы 1. Оценка качества карамели, ознакомление с натуральными образцами 2. Органолептическая оценка качества печенья	6	3
Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы технологии производства, ассортимента, показателей качества карамели и конфетных изделий; 2. Подготовка сообщения по теме: «Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий»	3	3	
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	6	2
	1. Масло коровье		
	2. Растительные масла		
	3. Животные, кулинарные жиры		
	4. Маргарин	2	
	Лабораторная работа 1. Определение товарного сорта маргарина	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схем: ассортимента, показателей качества растительных масел: тыквенного, арахисового, миндального. 2. Составление схем: ассортимента маргарина используемого для приготовления кулинарных и кондитерских изделий, -3. Заполнение таблицы характеристики, отличительные особенности, условия и сроки хранения пищевых жиров	3	3
Тема 2.7. Молочные товары	Содержание учебного материала	6	2
	1. Молоко		
	2. Молочные продукты		
	3. Кисломолочные продукты		
	4. Мороженое		
	5. Сыры	2	

	Лабораторные работы 1. Оценка качества молока, 2. Оценка качества твердых сычужных сыров по органолептическим показателям	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Конспектирование текста: «Товарные сорта рассольных сыров, особенности состава и использования кисломолочных сыров, группы переработанных сыров; 2. Составление схемы классификации спредов и топленых смесей, используемых в кулинарии 3. Подготовка презентации по теме: «Молочные товары»	3	3
Тема 2.8. Яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала	2	
	1. Яйцо		2
	2. Меланж, яичный порошок		2
	Лабораторные работы 1. Определение вида и категории яиц	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений по теме: «Применение в кулинарии продуктов переработки яиц, виды, классификация» 2. Подготовка презентаций по теме: «Яйца и яичные товары»	4	3
Тема 2.9. Мясные това- ры	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация свежего мяса,		2
	2. Мясные субпродукты,		2
	3. Мясо домашней птицы,		2
	4. Колбасные изделия;	2	
	Лабораторные работы 1. Оценка мяса по органолептическим показателям, 2. Оценка мясных консервов по внешнему виду и герметичности	5	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление и заполнение таблицы: классификация, производство, показатели качества, условия и сроки хранения: мясных копченостей и консервов	4	3
Тема 2.10. Рыбные това- ры	Содержание учебного материала:	4	
	1. Классификация и семейства рыб		2
	2. Живая рыба - перевозка и хранение		2
	3. Охлажденная и мороженая		2
	4. Соленая раба		2
	5. Рыбные консервы, икра	2	
	Лабораторные работы 1. Органолептическая оценка качества свежей рыбы, физико-химические показатели и методы определения свежести; 2. Оценка качества рыбных консервов, маркировка	5	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщения: «Производство, переработка, показатели качества копченой и маринованной рыбы, рыбные пресервы, условия и сроки хранения»; «Нерыбные продукты моря»	3	3
Тема 2.11. Пищевые кон- центраты	Содержание учебного материала	2	
	1. Назначение, отличительные признаки пищевых концентратов		
	2. Классификация пищевых концентратов по видам сырья		2
	3. Химический состав и пищевая ценность пищевых концентратов		

	Самостоятельная работа 1. Подготовка сообщения по вопросам: значение в питании, оценка качества, маркировка, упаковка и хранение пищевых концентратов	2	3
Тема 2.12. Продукты детского питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация по видам сырья продуктов детского питания		2
	2. Характеристика, особенности состава и производства продуктов детского питания		
	3. Упаковка и хранение продуктов детского питания		
	Самостоятельная работа 1. Подготовка презентации по теме: «Значение в питании, оценка качества: показатели, безопасность, дефекты, маркировка продуктов детского питания»	2	3
Самостоятельная работа, выполняемая в виде индивидуального проектного задания по теме преподавателя - подготовка проекта: характеристика, производство, пищевая ценность, пороки и дефекты, энергетическая ценность, использование в кулинарии (определенного вида продовольственных товаров)	12	3	
Всего:		165	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение рабочей дисциплины

Наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебная и справочная литература

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров, практикум. - М.: ОИЦ «Академия», 2017 г, Серия - СПО
2. Трофимова В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Р-н-Д: «Феникс», 2017 г., серия - СПО

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник - М.: ОИЦ «Академия», 2017 Серия - СПО
2. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: «ОЦПКРТ». 2017
3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: «Экономика». 2016
4. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Родина Т.Г. и др. – М.: «Колос», 2017
6. Химический состав российских продуктов. Справочник/ под ред. Скурихина И.М. - М.ДеЛи принт, 2016

Интернет - ресурсы:

Форма доступа:

1. <http://www.edu.ru>;
2. <http://www.twirpx.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	
Уметь: - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	- студент умеет распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;	- студент умеет проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, по маркировке и штрих-коду - самостоятельно определяет качество продовольственных продуктов.
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	- студент умеет осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
пользоваться нормативными документами	- студент умеет пользоваться нормативными документами, оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
Знать: - вопросы рационального питания;	- студент знает нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- нормативные документы в области качества, сохранности товаров;	- студент знает нормативные документы в области качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента пищевых продуктов;	- студент знает ассортимент и характеристики основных групп пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов;	- студент знает химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;	- студент знает общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;	- студент умеет соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
- кулинарные свойства пищевых продуктов;	- студент знает состав, кулинарные свойства, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценности различных пищевых продуктов.
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления	- студент знает о использовании пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления.
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022