

Министерство образования и науки Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессионально  
образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

СОГЛАСОВАНО

На методическом объединении

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Техникум горных  
разработок имени В.П.Астафьева»

\_\_\_\_\_ Л.В, Данилович

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине  
«Товароведение пищевых продуктов»**

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Срок реализации: 2 года

Разработала:  
Попова Юлия Владимировна

п. Ирша

2016г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» предназначена для организации занятий в КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является общепрофессиональным курсом, устанавливающим базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Рабочая программа конкретизирует содержание тем, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения разделов «Товароведения пищевых продуктов» с учетом междисциплинарных и внутри- дисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся; определяет минимальный объем практических работ, выполняемых обучающимися, учитывает содержание профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Требование к результатам обучения

В результате изучения дисциплины товароведение пищевых продуктов обучающийся должен

### **Знать:**

- Задачи товароведения. Качество пищевых продуктов, факторы, влияющие на него. Хранение пищевых продуктов
- Строение зерна. Характеристику круп, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству. Виды помолов муки, показатели качества сорта, условия хранения, упаковку
- Способы производства крахмала, виды, сорта. Оценку качества, упаковки и хранение. Сахар, хим. состав, виды сахара, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение
- Химический состав плодов и овощей, характеристика овощей - клубнеплоды, корнеплоды, капустные, пряные, луковые, ягоды. Быстрозамороженные овощи, дефекты, условия и сроки хранения
- Ассортимент, показатели качества, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения молока, творога. Производство сыров, требования к качеству
- Состав и пищевую ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Растительные масла. Способы получения, химический состав и пищевая ценность. Маргарин. Способы производства, виды маргарина, требования к качеству. Кулинарные жиры. Состав и назначение, производство, виды показатели качества, использование в кулинарии и производстве мучных изделий.

- Состав и пищевую ценность мяса. Классификацию мяса по видам животных, термическому состоянию. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Мясо домашней птицы, пищевая ценность, ассортимент

- Яйцо и его строение, пищевую ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.. Использование яиц в кулинарии и производстве мучных изделий.

- Основы классификации промысловых рыб, состав и пищевую ценность, виды, товарные сорта, условия и сроки хранения, использование в кулинарии

**Уметь:**

- Определять товарный сорт, качество пищевых продуктов. Как правильно хранить пищевые продукты.

- Определять качество зерна. Характеризовать крупы, определять качество круп, соблюдать условия и сроки хранения, упаковку. Определять качество муки, сорта, правильно хранить, определять дефекты соблюдать условия хранения, упаковку

- Различать виды овощей. Определять качество, дефекты, соблюдать условия хранения и транспортировки, упаковку.

Определять качество, маркировку, соблюдать условия и сроки хранения, крахмала, продуктов переработки. Характеризовать сахар, сахар-песок, повидло, варенье, джем. Определять ассортимент, качество молока, творога, сыров, читать маркировку, соблюдать правила хранения, использовать в кулинарии.

- Определять ассортимент, качество, упаковку, маркировку. Соблюдать условия

и сроки хранения. Уметь давать характеристику пищевым жирам. Использовать в кулинарии.

- Определять ассортимент мяса, качество, маркировку, соблюдать правила хранения свежего мяса, замороженного.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия, ассортимент, показатели качества. Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии

- Определять качество рыбы, соблюдать условия и сроки хранения, транспортировку. Уметь различать, охлажденную, и мороженую рыбу. Правильно использовать в кулинарии.

По учебному плану на дисциплину «Товароведение пищевых продуктов» отводится 40 часов.

Срок реализации программы 1 год.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем.	Количество часов	Теория	ЛПЗ	Контроль
<b>1</b>	<b>Общая часть товароведения</b>	<b>3</b>			
1.1	Предмет и задачи товароведения		1		
1.2	Качество пищевых продуктов.		1		
1.3	Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов		1		
<b>2</b>	<b>Зерно и продукты переработки</b>	<b>3</b>			
2.1	Значение зерна, строение		1		
2.2	Мука. Крупа		1		
2.3	ЛПЗ. Определение муки, круп			1	
<b>3</b>	<b>Плоды, овощи, грибы и продукты переработки</b>	<b>9</b>			
3.1	Значение плодов, овощей в питании.		1		
3.2	Химический состав плодов, овощей, грибов		1		
3.3	Клубнеплоды		1		
3.4	Корнеплоды		1		
3.5	Капустные		1		
3.6	Луковые. Быстрозамороженные овощи		1		
3.7	Ягоды		1		
3.8	ЛПЗ. Определение качества клубнеплодов, корнеплодов			1	
3.9	ЛПЗ. Определение качества капустных, луковых овощей			1	
<b>4</b>	<b>Вкусовые товары</b>	<b>2</b>			
4.1	Пряности и приправы		1		
4.2	Поваренная соль		1		
<b>5</b>	<b>Крахмал, сахар, кондитерские изделия</b>	<b>3</b>			
5.1	Крахмал. Сахар		1		
5.2	Повидло, джем, варенье		1		
5.3	ЛПЗ определение качества крахмала, сахара, повидла, джема			1	
<b>6</b>	<b>Молоко и молочные продукты</b>	<b>3</b>			
6.1	Молоко коровье. Творог		1		
6.2	Сыры		1		

6.3	ЛПЗ определение качества молока, творога, сыров			1	
<b>7</b>	<b>Пищевые жиры</b>	<b>3</b>			
7.1	Растительные масла. Масло коровье		1		
7.2	Маргарин, кулинарные жиры		1		
7.3	ЛПЗ Определение качества жиров			1	
<b>8</b>	<b>Мясо и мясные продукты</b>	<b>6</b>			
8.1	Химический состав мяса		1		
8.2	Классификация мяса		1		
8.3	Требования к качеству мяса		1		
8.4	Мясные полуфабрикаты.		1		
8.5	Мясо птицы		1		
8.6	ЛПЗ. Определение мяса по требованиям качества			1	
<b>9</b>	<b>Яйца и яйцепродукты</b>	<b>1</b>			
9.1	Яйца куриные		1		
<b>10</b>	<b>Рыба и рыбные продукты</b>	<b>6</b>			
10.1	Химический состав рыбы		1		
10.2	Пищевая ценность рыбы		1		
10.3	Классификация рыбы		1		
10.4	Охлажденная, мороженная рыба		1		
10.5	Требования к качеству рыбы		1		
10.6	ЛПЗ Определение видов рыбы			1	
	Контрольная работа	<b>1</b>			<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>31</b>	<b>8</b>	<b>1</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **Тема 1 Общая часть товароведения.**

Задачи товароведения, понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов, факторы, влияющие на него. Хранение пищевых продуктов. Определять товарный сорт, качество пищевых продуктов. Как правильно хранить пищевые продукты.

### **Тема 2. Зерно и продукты их переработки**

Значение зерна, строение зерна, крупы их ассортимент, мука

Должен знать: Строение зерна. Характеристики круп, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству. Виды помолов муки, показатели качества сорта, условия хранения, упаковку.

Должен уметь:

Определять качество зерна. Характеризовать крупы, определять качество круп, соблюдать условия и сроки хранения, упаковку. Определять качество муки, сорта, правильно хранить, определять дефекты соблюдать условия хранения, упаковку.

### **Тема 3. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки**

Химический состав плодов и овощей, характеристика овощей - клубнеплоды, корнеплоды, капустные, пряные, луковые, ягоды. Быстрозамороженные овощи, дефекты, условия и сроки хранения.

Должен знать: Классификацию, характеристику основных видов овощей и плодов, показатели качества, условия хранения и транспортировки. Овощи. Плоды. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.

Должен уметь: Различать виды овощей. Определять качество, дефекты, соблюдать условия хранения и транспортировки, упаковку.

### **Тема 4. Вкусовые товары**

Пряности и приправы. Поваренная соль.

Должен знать: Классификацию, показатели качества, упаковку, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Использование в кулинарии и производстве мучных изделий.

Должен уметь: Определять качество, соблюдать условия и сроки хранения. Уметь различать пряности и приправы. Использовать в кулинарии и производстве мучных изделий.

### **Тема 5. Крахмал, сахар и кондитерские изделия**

Крахмал. Сахар. Повидло. Джем. Варенье.

Должен знать: Способы производства крахмала, виды, сорта. Оценку качества, упаковки и хранение. Сахар, хим. состав, виды сахара, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение.

Должен уметь: Определять качество, маркировку, соблюдать условия и сроки хранения, крахмала, продуктов переработки. Характеризовать сахар, сахар-песок, повидло, варенье, джем.

### **Тема 6. Молочные продукты.**

Молоко коровье. Сыры. Творог.

Должен знать: Ассортимент, показатели качества, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения молока, творога. Производство сыров, требования к качеству.

Должен уметь: Определять ассортимент, качество, читать маркировку, соблюдать правила хранения, использовать в кулинарии

### **Тема 7. Пищевые жиры.**

Растительные масла. Масло коровье. Маргарин, кулинарные жиры.

Должен знать: Состав и пищевую ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки. Растительные масла. Способы получения, химический состав и пищевая ценность, показатели\* качества. Маргарин. Способы производства, виды маргарина, требования к качеству. Кулинарные жиры. Состав и назначение, производство, виды показатели качества, использование в кулинарии и производстве мучных изделий.

Должен уметь: Определять ассортимент, качество, упаковку, маркировку. Соблюдать условия и сроки хранения. Уметь давать характеристику пищевым жирам. Использовать в кулинарии.

### **Тема 8. Мясо и мясные продукты**

Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Мясные полуфабрикаты. Мясо птицы.

Должен знать: Состав и пищевую ценность мяса. Классификацию мяса по видам животных, термическому состоянию. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Мясо домашней птицы, пищевая ценность, ассортимент.

Должен уметь: Определять ассортимент, качество, маркировку, соблюдать правила хранения свежего мяса, замороженного. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия, ассортимент, показатели качества. Использование мяса и мясных продуктов в кулинарии.

### **Тема 9. Яичные продукты**

Яйца куриные.

Должен знать: Яйцо и его строение, пищевую ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества. Овоскопирование яиц, упаковка,

транспортирование, условия и сроки хранения.. Использование яиц в кулинарии и производстве мучных изделий.

Должен уметь: Определять ассортимент, качество, правильно хранить и транспортировать. Использовать в кулинарии

### **Тема 10. Рыба и рыбные продукты**

Химический состав рыбы. Основные семейства промысловых рыб.

Охлажденная рыба, мороженая

Должен знать: Основы классификации промысловых рыб, состав и пищевую ценность, виды, товарные сорта, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.

Должен уметь: Определять качество, соблюдать условия и сроки хранения, транспортировку. Уметь различать, охлажденную, и мороженую рыбу.

Правильно использовать в кулинарии

Региональный компонент представлен темами:

Ягоды. Молоко коровье. Основные семейства промысловых рыб.



## **Критерии оценки знаний и умений обучающихся.**

Тематическая аттестация осуществляется преподавателем на основании текущей аттестации, оценок полученных обучающимся при проверке усвоения всей темы по окончанию её изучения.

Критерии и нормы оценочной деятельности. В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - бальной оценке для всех установлены общие дидактические критерии:

### **Оценка «5» ставится в случае:**

1. Знания, понимания глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «4» ставится, если обучающееся:**

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «3» ставится, если обучающееся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «2» ставится, если обучающееся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
2. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
3. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение

основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

**Оценка «1» ставится, если обучающееся:**

Ставится за полное незнание изученного материала, отсутствие элементарных умений и навыков.

## Список литературы для обучающихся

### Основные источники:

1. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования/ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2007г.
2. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образов./ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2007г.

### Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2009.
3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2007.
4. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.

### Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

### Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)