

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проводить оценку качества пищевых продуктов органолептическим методом.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Нормативно правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия их хранения.
- Пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	16
Теоретические	15
Практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1.	Содержание учебного материала	
Товароведение пищевых продуктов	1. Общая часть товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. Понятие об ассортименте, товарном сорте. Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая ценность. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Овощи. Плоды. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии.	2
	2. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахарный песок, сахар-рафинад литой и прессованный. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Мучные кондитерские товары. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.	2
	3. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Молоко. Сливки. Сгущенное и сухое молоко. Творог, сметана, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое.	2
	4. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Кулинарное использование.	2
	5. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование.	2

	6. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Пищевая ценность, хим. состав и строение яйца. Классификация яиц на виды и категории. Меланж и яичный порошок. Использование в кулинарии.	2
	7. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе. Соленая рыба. Маринованная рыба. Вяленая, сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Кулинарное использование.	2
	8. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай. Кофе. Кофейные напитки. цикорий. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки: спирт, водка и ликероводочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина, пиво, безалкогольные напитки. Использование в кулинарии и при производстве мучных кондитерских изделий.	1
	Зачет	1
	Всего	16

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

- ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"
- ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
- ГОСТ Р 50763-07г «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемого населения»
- ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
- ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».
- СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».
- СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
- СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».
- Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания часть 2-ая Москва: 1989.
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N9 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Основные источники:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопычева. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 - 192 с.
2. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина 3-е изд.. стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. -96с.
3. Косолапова Н. В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, И. О. Рыжова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 64 с.
4. Косолапова Н. В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вусовых товаров: учеб. пособие/Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И. О. Рыжова. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 80.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: 3. П. Матюхина - 5-е изд.. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2013. - 336 с.

Дополнительные источники:

Периодические издания - журналы:

- «Пищевая промышленность»
- «Новости торговли»
- «Конъюнктура товарных рынков»
- «Стандарты и качество»
- «Мясная индустрия»
- «Молочная промышленность»
- «Рыбное хозяйство» «
- Хлебопродукты»
- «Торговое оборудование»
- «Маркетолог»
- «Спрос» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: <ul style="list-style-type: none">• Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;• Нормативно правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;• Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.• Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия их хранения.• Пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции	Зачет
Умения:	
Проводить оценку качества пищевых продуктов органолептическим методом.	Зачет