

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Ахметшина А.Д.
«02» 09 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 11. Основы товароведения продовольственных товаров
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения: очная
Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой Основы товароведения продовольственных товаров для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии: масте-
ров п/о и преподавателей профес-
сиональных дисциплин

Протокол № 1
« 29 » августа 20 24 г.
Председатель ЦК:
Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Товароведение пищевых продуктов⁶

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: Рабочая программа входит в общепрофессиональный цикл

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

Цели и задачи дисциплины:

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

- - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- - определять качество сырья и готовой продукции;
- - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- - пользоваться нормативной документацией.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

Процесс изучения дисциплины способствует формированию общих компетенций:

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 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей , применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Процесс изучения дисциплины способствует формированию профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

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, легкие и сложные холодные закуски.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	<i>60</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>30</i>
лабораторные работы	<i>16</i>
Самостоятельная работа	<i>2</i>
консультации	<i>6</i>
Промежуточная аттестация	<i>6</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. 2. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления.	2 2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала 1.Классификация питательных веществ. 2. Неорганические и органические вещества. 3.Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 1.3. Качество и хранение пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1.Понятие о качестве. Факторы, влияющие на качество их хранение. 2. Естественная убыль.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 1.4. Консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала Консервирование продовольственных товаров.	1	
	Лабораторные работы. №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 2. 1 Зерно и продукты его	Содержание учебного материала 1. Строение зерна злаков .Показатели качества зерна.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

переработки	2. Крупы. 3. Мука. Виды макаронных изделий.		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 2.2. Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия	1. Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Лабораторные работы №2 «Изучить ассортимент хлебобулочных изделий. Оценка качества.»	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 2.3. Плодоовощные продукты	Содержание учебного материала 1. Овощи. 2. Грибы 3. Плоды..	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Лабораторные работы №3 Изучить хозяйственно-ботанические сорта свежих овощей. Изучить ассортимент переработанных плодов и овощей. Оценка качества	2	
Тема 2.4. Вкусовые продукты.	Содержание учебного материала 1. Классификация вкусовых товаров. Значение в питании.. 2. Чай. Кофе . Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Лабораторные работы №4 Изучить ассортимент чая, кофе и их напитков. Оценка качества.	1	
Тема 2.5 Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	Содержание учебного материала 1. Крахмал. Способы производства. Виды и сорта. 2. Сахар. Сырьё и производство. . Мёд. Кондитерские изделия. Шоколад и какао- порошок. Карамель. Халва..	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Лабораторные работы №5: «Определение качества сахара и кондитерских изделий органолептическим методом»	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 2.6 Молочные продукты.	Содержание учебного материала 1. Молоко. 2. Сливки. Сметана 3. Сыры.	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

			ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Лабораторные работы.№6: «Определение жирности молока, сметаны лабораторным методом»	2	
Тема 2.7 Пищевые жиры	Содержание учебного материала Ассортимент. Показатели качества.Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры.Сало топлёное. Маргарин.Кулинарные жиры.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Лабораторные работы.№7: «Определение качества растительного масла органолептическим и лабораторным методом»	1	ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема 2.8 Мясо и мясные продукты.	Содержание учебного материала Состав и пищевая ценность мяса .Факторы, влияющие на качество мяса.Мясные субпродукты. Виды и категории.Классификация мяса. Стандартная разделка туш. Мясо домашних птиц и дичи.Мясные консервы.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Лабораторные работы.№8 «Определение качества мясопродуктов»	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
Тема2.9 Яйцо и яичные продукты.	Содержание учебного материала Яйцо , его строение и пищевая ценность. Овоскопирование яиц. Продукты переработки яиц.Использование яиц в кулинарии.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Лабораторные работы:№9 «Определение качества яиц.	1	
Тема 2.10. Рыба и рыбные продукты.	Содержание учебного материала Классификация промысловых рыб.Живая рыба. Перевозка и хранение.Охлаждённая рыба. Солёная рыба. Маринованная рыба. Вяленая и копчёная рыба.Рыбные консервы.Икра.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Лабораторные работы.№10: «Определение качества рыбных консервов»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить презентацию по вариантам	2	
Тема 2.11. Дрожжи и химические	Содержание учебного материала Дрожжи их виды и получение.Химические разрыхлители.Упаковка, хранение,	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

разрыхлители.	использование в кулинарии.		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - ОК 10
	Виды самостоятельных работ: - рефераты -презентация; -доклад; -сообщение ; -индивидуальное задание. -проект Темы самостоятельных работ: -причины загрязнения пищевых продуктов. - влияние условий хранения на качество товаров. - рассчитывать энергетическую ценность блюд. - дефекты, упаковка , транспортировка и хранение макаронных изделий. - виды и способы приготовления чая ,кофе. - ассортимент колбасных изделий. -ассортимент рыбных консервов		
Консультации		6	
Промежуточная аттестация		6	
	Всего:	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Товароведения продовольственных товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех

Лаборатория учебная кухня ресторана

Учебный кондитерский цех,

Учебный кулинарный цех

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

1. Матюхина З.П.: Товароведение пищевых продуктов: учебник, М. Академия, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. - 188 с.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. - 264 с.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 416 с. (СПО)

Интернет-ресурсы:

<http://net815.htm>

<http://www.Koob.ru/eddar/traktatopitaniia><http://www.Tiensmed.ru/articles/correcfe.html>

www.Tiensmed.ru/articles/correcfe.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Профессиональные компетенции: ПК 1.1 – 1.2, ПК 2.1 – 2.5, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1- 4.2, ПК 5.1, – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 -8.6	2
Знать роль пищи для организма человека	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
пользоваться нормативной документацией	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
определять качество сырья и готовой продукции;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
общие требования к качеству сырья и продуктов	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы
Знать условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы

Общие компетенции: ОК-1 – ОК-11	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертное наблюдение и оценка результатов обучения, проявление демонстрации интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей , применять стандарты антикоррупционного поведения .	Экспертное наблюдение за работой во время урока, оценка результатов обучения.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Экспертное наблюдение,
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка результатов обучения, проявление демонстрации интереса к будущей профессии
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет