

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ.**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Белогубцева Елена Вячеславовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен **иметь представление:**

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
---------	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 91 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 91 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	91
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	32
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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
Раздел 1. Общая часть товароведения.			10	
Тема 1.1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала		6	2,3
	1	Введение. Общая часть товароведения.		
	2	Пищевая ценность продуктов питания.		
	3	Оценка качества продовольственных товаров.		
	4	Хранение продовольственных товаров.		
	Практические занятия		4	
	1	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		
	2	Расчет естественной убыли.		
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.			81	
Тема 2.1. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		6	2,3
	1	Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп.		
	2	Качество свежих плодов и овощей. Товарные сорта.		
	3	Условия и сроки хранения свежих плодов и овощей.		
	4	Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.		
	Практические занятия		4	
	1	Определение качества плодов и овощей.		
	2	Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.		
Тема 2.2. Рыбные товары	Содержание учебного материала		6	2,3
	1	Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам.		
	2	Живая рыба. Охлажденная рыба.		
	3	Вяленая рыба. Копченая рыба.		
	4	Соленая рыба. Маринованная рыба.		
	5	Рыбные консервы и пресервы.		

	Практические занятия		4		
	1	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			
	2	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.			
Тема 2.3. Мясные товары	Содержание учебного материала		6	2,3	
	1	Общая классификация мясных товаров. Факторы, влияющие на качество мяса.			
	2	Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию.			
	3	Мясо домашних птиц и дичи. Мясные субпродукты.			
	4	Колбасные изделия и мясокопчености.			
	5	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.			
	Практические занятия		4		
	1	Оценка качества мяса по органолептическим показателям.			
	2	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям.			
Тема 2.4. Молочные товары.	Содержание учебного материала		6	2,3	
	1	Классификация молока и продуктов его переработки.			
	2	Оценка качества молочных товаров.			
	3	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка и хранение.			
	Практические занятия		3		
	1	Оценка качества молока и молочных товаров по органолептическим показателям.			
	2	Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.			
Тема 2.5. Яйцо и продукты его переработки.	Содержание учебного материала		2	2,3	
	1	Классификация яйца и яйцепродуктов. Требования к качеству.			
	Практические занятия		2		
	1	Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям.			
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		4	2,3	
	1	Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании.			
	2	Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.			

	3	Оценка качества пищевых жиров.		
	Практические занятия		2	
	1	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.		
Тема 2.7. Зерномучные товары.	Содержание учебного материала		7	2,3
	1	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур.		
	2	Мука. Хлебобулочные изделия. Ассортимент и классификация х/б изделий.		
	3	Макаронные изделия. Показатели качества. Условия и сроки хранения.		
	4	Оценка качества зерномучных товаров. Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров.		
	Практические занятия		3	
	1	Оценка качества муки по органолептическим показателям.		
	2	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.		
	Тема 2.8. Крахмал. Сахар и кондитерские изделия.	Содержание учебного материала		
1		Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение.		
2		Сахар. Сырье для производства сахара. Классификация. Условия и сроки хранения.		
3		Кондитерские изделия.		
4		Оценка качества кондитерских изделий.		
5		Условия и сроки хранения кондитерских изделий.		
6		Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.		
Практические занятия		2		
1			Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.	
2			Оценка качества печенья по органолептическим показателям.	
Тема 2.9. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала		6	2,3
	1	Классификация вкусовых товаров.		
	2	Использование вкусовых товаров в общественном питании.		
	3	Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Хранение вкусовых товаров		

		разных групп.		4	
	Практические занятия				
	1	Определение товарного сорта чая.			
	2	Определение товарного сорта кофе.			
	3	Оценка качества соли по органолептическим показателям.			
Тема 2.10. Пищевые концентраты.	Содержание учебного материала		2	2	
	1	Пищевые концентраты. Отличительные особенности от других групп товаров.			
	2	Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.			
		Всего:	91 час		

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов;

Технические средства обучения:

- компьютер преподавателя;
- мультимедийное оборудование,
- принтер
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная учебная литература

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Мартинчик А.Н. Физиология питания - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Володина М.В. , Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительная учебная литература

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Интернет-ресурсы

<http://gosstandart.info/produktv-pitaniya>

<http://culinar.claw.ru>

www.cooking.ru

<http://hrono.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Оценка результатов практической работы, зачета
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);	Оценка результатов практической работы, зачета
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Оценка результатов практической работы, зачета
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Оценка результатов практической работы, зачета
Знания:	
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета
- виды складских помещений и требования к ним;	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, зачета