

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И.С. И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
1. ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ	
2. ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
4.УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы товароведения продовольственных товаров**» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,

санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;

-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

- особенности товароведения продовольственных товаров.

Освоение содержания учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу;	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ПК 2.1-2.8		
ПК 3.1-3.6		
ПК 4.1-4.5		
ПК 5.1-5.5		
ОК 01	- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
		- методы контроля качества,

<p>ОК 07 ОК 09</p>	<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией; - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара; - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков. продуктов; 	<p>безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов; ; - способы обнаружения фальсификации.
------------------------	--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Товароведение продовольственных товаров		36	
<u>I. Введение</u>			
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	Содержание	0,5	
	Предмет и задачи. Стандартизация и сертификация. Штриховое кодирование.	0,5	2
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	1,5	
	Классификация и пищевая ценность, химический состав товаров.	0,5	2
	Практическое работа № 1 Расшифровка и идентификация пищевых продуктов по штих-коду.	1	
<u>II. Ассортимент зерномучных товаров</u>			
Тема 2.1. Зерно	Содержание	0,5	
	Крупы: пищевая ценность. Крупы из пшеницы, овса. Крупы проса, гречихи, риса, ячменя, из кукурузы, бобовых и др.	0,5	2
Тема 2.2. Мука Макаaronные изделия.	Содержание	0,5	
	Химический состав, пищевая ценность. Качество. Ржаная, обойная, обдирная, мука для макаронных изделий, другие виды муки. Макаронные изделия. Пищевая ценность, ассортимент.	0,5	
Тема 2.3. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание	1	
	Хлеб пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный, батоны. Сайки, плетеные изделия, калачи, ситнички московские.	1	
Тема 2.4. Сухарные и бараночные изделия	Содержание	2	
	Сухари сдобные, армейские, панировочные. Хлебные палочки, соломка. Хрустящие хлебцы, бараночные изделия. Бублики. Баранки, сушки.	1	
	Практическая работа № 2 «Распознавание ассортимента зерномучных товаров».	1	
<u>III. Ассортимент плодоовощных товаров.</u>			

Тема 3.1. Клубнеплоды Корнеплоды. Капустные, луковые, салатно- шпинатные, пряные, десертные и плодовые овощи.	Содержание	1	
	Ассортимент, сорта и химический состав картофеля. Ассортимент сорта, химический состав свеклы, моркови, редиса, редьки, репы, брюквы. Капуста виды, сорта, химический состав. Ассортимент и виды луковых овощей, пищевая ценность. Ассортимент и виды салатно-шпинатных овощей, пищевая ценность.	1	
Тема 3.2. Тыквенные овощи, томатные, бобовые и зерновые.	Содержание	2	
	Огурцы, арбузы. Дыни, тыквы. Кабачки. Патиссоны. Томаты. Баклажаны. Горох овощной. Фасоль овощная, кукуруза сахарная. Качество, маркировка.	1	
	Практическая работа № 3 «Изучение ассортимента овощей»	1	
Тема 3.3. Свежие плоды: Семечковые. Косточковые Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды.	Содержание	2	
	Химический состав, классификация, ассортимент	1	
	Практическая работа № 4 «Изучение ассортимента плодоовощных товаров»	1	
IV. Вкусовые товары			
Тема 4.1. Чай, кофе и их напитки.	Содержание	1	
	Химический состав чая. Способы получения. Ассортимент. Байховый чай: черный и зеленый, желтый и красный чай. Виды кофейных зерен, химический состав, сорта.	1	
Тема 4.2. Пряности и приправы, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.	Содержание	2	
	Характеристика и ассортимент пряностей и приправ. Квас, брага, медовые напитки. Минеральные воды. Соки плодово-ягодные. Экстракты, сиропы, газированные напитки	1	
	Практическая работа № 5 «Изучение ассортимента чая, кофе, пряностей и приправ» Вопросы для изучения:	1	

	<p>Предпринимательство в России. Индивидуальное предпринимательство. Самозанятость. Разработка бизнес-идеи, элементов бизнес-плана для магазина вкусовых товаров.</p> <p>Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:</p> <p>Инновативность, гибкость, готовность к изменениям</p> <p>Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</p> <p>Аналитические способности.</p> <p>Навыки коллективной работы и управления.</p> <p>Умение видеть риски и возможности.</p>		
V. Крахмал, сахар, мед.			
Тема 5.1. Крахмал. Сахар. Мед	Содержание	2	
	Пищевая ценность и химический состав. Крахмалопродукты. Процесс получения крахмала, сорта. Характеристика сырья и пищевая ценность. Сахар-песок. Сахар-рафинад. Пчелиный мед. Цветочный мед. Падевый мед. Смешанный мед	1	
	Практическая работа № 6 «Изучение ассортимента крахмала, сахара, меда»	1	
VI. Кондитерские товары			
Тема 6.1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	Содержание	1	
	Мармелад. Желейный мармелад. Пастила, варенье. Желе, цукаты, джем, повидло, конфитюр.	1	
Тема 6.2. Конфетные изделия. Шоколад, какао-порошок. Мучные кондитерские изделия. Халва. Восточные сладости.	Содержание	3	
	Конфеты, глазированные шоколадом, неглазированные, ирис, драже, шоколадные конфеты с начинкой. Шоколад, какао-порошок. Мучные кондитерские, халва, восточные сладости.	1	
	Практическая работа № 7 «Изучение ассортимента фруктово-ягодных изделий, шоколада, какао-порошка, мучных кондитерских изделий»	2	

VII. Молочные товары.			
Тема 7.1. Молоко. Молочные консервы. Кисломолочные товары. Сыры.	Содержание	3	
	Молоко. Сливки. Диетические молочные и кисломолочные продукты Твердые сычужные сыры. Рассольные сыры. Мягкие сыры.	1	
	Практическая работа № 8 «Изучение ассортимента молочных товаров»	2	
VIII. Пищевые жиры.			
Тема: 8.1. Масла Жиры	Содержание	1	
	Масло коровье. Растительные масла Маргарин. Животные. Кулинарные жиры.	1	
IX. Мясо и мясные продукты.			
Тема 9.1. Мясо	Содержание	3	
	Виды мяса: химический состав. Классификация мяса. Клеймение мяса. Требование к качеству. Охлажденное и замороженное мясо. Субпродукты. Ассортимент домашней птицы.	1	
	Практическая работа № 9 «Распознавание видов разделки туш и клеймения»	2	
Тема 9.2. Колбасные изделия Мясные субпродукты, полуфабрикаты, консервы.	Содержание	3	
	Мясные полуфабрикаты. Виды и требования к качеству. Мясные консервы. Вареные колбасы. Мясные хлебцы, сосиски. Сардельки, фаршированные колбасы. Полукопченые колбасы и сырокопченые Мясные копчености. Рулеты. Разные копчености.	1	
	Практическая работа № 10 «Изучение ассортимента колбас, мясных полуфабрикатов, мясных хлебов и сосисок»	2	
X. Рыба и рыбные товары.			
Тема 10.1 Общие сведения о рыбе.	Содержание	1	
	Строение, химический состав. Семейства осетровых, лососевых рыб. Семейства рыб.	1	
Тема 10.2. Рыба живая охлажденная и мороженая. Соленые гастрономические	Содержание	1	
	Рыба живая, охлажденная, мороженая и филе: ассортимент, химический состав, пищевая ценность.	1	

товары.			
Тема 10.3. Вяленая рыба. Нерыбное водное сырье. Копченая рыба. Балычные изделия.	Содержание	0,5	
	Ассортимент, химический состав, пищевая ценность	0,5	
Тема 10.4. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра.	Содержание	2,5	
	Ассортимент, химический состав, пищевая ценность	0,5	
	Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность. Практическая работа № 11 «Изучение ассортимента рыбных товаров». Химический состав яиц. Классификация яиц и яичных товаров.	2	
	ИТОГО	20/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых актов, учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002.

4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].

5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].

6. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

Основные источники:

1. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие: - (Среднее профессиональное образование) / Т.С. Павлова _ Москва: Инфра – М, 2020- 221 с. - ISBN 978-5- 16 -107232-5 - Текст: электронный : [URL:https://inbooks.ru/bookshelf/373321/reading](https://inbooks.ru/bookshelf/373321/reading)

2. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч., Часть 1: учебник для СПО / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт. 2023 = 241 с., - (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-15135-0- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/519920](https://urait.ru/bcode/519920)

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

Дополнительные источники:

1. Азаров, В. Н. Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 2011
2. Красницкая, Е. С. Гигиена общественного питания. – М; 2013.
3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4– е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2012.
4. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2014.
5. Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2012.
6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции – М.: Пищепромиздат, 2011
7. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2011.
8. Елисеев М.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2015.
9. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2013.
10. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Деловая литература, 2014.
11. Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2011.
12. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2013.
13. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.
14. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.
15. Личко Н.М., Кудрина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2013.
16. Мелькина Г.М., Аношина О.М., Сапронова Л.А. и др. Введение в технологию продуктов питания. – М.: КолосС, 2012
17. Нечаев А.П. Пищевая химия. Изд. Второе, перераб. и исправленное. – СПб.: Гиорд, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также заслушивания сообщений.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать:		
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);</p> <p>-виды товарных потерь и их активирование (WS);</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>-идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов;</p> <p>- определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами;</p> <p>-выявляет виды товарных потерь и их активирование (WS);</p> <p>-расшифровывает маркировку пищевой и консервированной продукции и даёт заключение о её полноте (WS);</p> <p>-устанавливает дефекты пищевых продуктов;</p> <p>-выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов;</p> <p>-контролирует качество сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов собеседования.</p> <p>Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>
Уметь:		
<p>-проводить органолептическую оценку качества продовольственных</p>	<p>-проводить органолептическую оценку качества</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ №</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>продуктов и сырья; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); -соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); -составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS); -оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; -соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS); -определяет стоимость хранения (WS); -отчитывается за потери при хранении (WS); -составляет заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS); -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>1-12. Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка решения производственных задач. Экспертная оценка заполнения учётных документов. Оценка правильности расчётов. Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации.</p>