

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.13 Товароведение продовольственных товаров**

специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения: **очная**

Москва 2018г

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

Разработчик: _____ Хомутинникова В.И. _____
ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Товароведение продовольственных товаров» является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» углубленной подготовки.

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

1.3 Цели и задачи дисциплины:

Целью является: определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;

- установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента товаров;
- технологическая оценка качества товаров;
- выявление градации качества, диагностика дефектов товаров и причины их возникновения, принятие мер по предупреждению использования некачественных, опасных товаров;
- установление видов товарных потерь, причины их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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, легких и сложных холодных закусок.

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.

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.

знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требование 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося		часов
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	136	часов

самостоятельная работа	40	часов
консультации	14	часов
ВСЕГО	190	часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
В том числе:	
Лабораторные занятия	26
Практические занятия	50
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
В том числе:	
Индивидуальное практическое задание	20
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	20
Консультации	14
Промежуточная аттестация в форме 4-й семестр - другие формы аттестации, 5-й семестр - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Общая часть		58	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее структура. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основные понятия: продовольственные товары, пищевые продукты, основное назначение продовольственных товаров, удовлетворяемые ими потребности. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка России.	6	1
	Самостоятельная работа: Изучение состояния местного продовольственного рынка.	2	
Тема 1.2 Общая классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	6	1
Тема 1.3 Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров и биологических добавок для обеспечения рационального питания.	2	2
	Практические работы. Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья	8	
	Самостоятельная работа: Рассчитать калорийность завтрака.	2	
Тема 1.4 Оценка качества	Содержание учебного материала	4	2

продовольственных товаров	Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Органолептические показатели, их краткая характеристика. Показатели, определяющие и специфические. Значимость показателей качества при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств в т.ч. безопасность. Градация качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества.		
	Практическое занятие. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	8	
	Самостоятельная работа: Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.	2	
Тема 1.5 Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие, методы хранения: понятия и классификация, сроки годности. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.	4	2
	Практическое занятие. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	6	
	Самостоятельная работа: Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания на учебной практике	2	
Тема 1.6 Консервирование продовольственного сырья.	Содержание учебного материала Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах	4	1

	консервирования.		
	Самостоятельная работа: Изучить методы консервирования в предприятиях общественного питания.	2	
Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп		118	
2.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Строение зерна хлебных злаков крупяных и бобовых культур. Сравнительная характеристика муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по внешним признакам составу, ассортименту и использования. Условия и сроки хранения.	4	1
	Лабораторная работа. 1. Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей. 2. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6	
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент зерномучных товаров на практике.	4	
2.2 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании, классификация плодов и овощей, строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход. Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования, сравнительная характеристика консервированных плодов и овощей.	4	1
	Практическая работа: Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту. Распознавание дефектов.	6	
	Самостоятельная работа: Изучение правил отбора среднего образца.	6	
2.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. влияние алкоголя на организм человека. Свойства, показатели качества, характеристика алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, их заменителей, пряностей, приправ, пищевых добавок, табачных изделий.	4	1

	Пищевая ценность, химический состав, кулинарное назначение, технология производства, оценка качества вкусовых товаров, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.		
	Лабораторная работа: Определение товарного сорта чая.	4	
	Самостоятельная работа: Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.	2	
2.4 Кондитерские товары	Содержание учебного материала Сахар. Кондитерские изделия: состояние рынка, общая классификация, пищевая ценность, значение в питании. Кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	4	2
	Практическая работа: Оценка качества мучных кондитерских изделий.	6	
	Самостоятельная работа: Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам.	6	
2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность, оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.	4	2
	Практическая работа: Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.	8	
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент животных жиров и маргаринов ПОП	2	
2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов. Сравнительная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.	4	2
	Лабораторная работа: Определение товарного сорта твердых сычужных сыров.	8	
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент мороженого.	6	

2.7 Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания. Пищевая ценность химический состав. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.	4	1
2.8 Мясные товары	Содержание учебного материала Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация, использование мясных товаров в предприятиях общественного питания. Классификация мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Значение в питании, оценка качества принципы деления мясных туш на сорта, категории, характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, технология производства, качество.	2	1
	Лабораторная работа: Определение свежести мяса.	8	
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент мясных товаров в предприятиях общественного питания.	2	
2.9 Рыбные товары	Содержание учебного материала Состояние рынка рыбных товаров. Использование в общественном питании, классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию и разделке, классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав, оценка качества, показатели безопасности, хранение.	2	1
	Практическая работа: Оценка качества копченой рыбы.	8	
	Самостоятельная работа: Изучение отличительных признаков промысловых семейств рыбы	2	
2.10 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация по видам сырья, значение в питании, химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка и хранение.	2	2
Консультации		14	
Всего:		190	-

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 ПОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров», включая: стандарты, натуральные образцы, раздаточный материал, муляжи, приборы для определения качества, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
1	Основные источники
1.1	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/511978
1.2	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 200 с.: ISBN 978-5-394-01810-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/512678
II	Дополнительные источники
2.1	М.А. Николаева «Товароведение потребительских товаров» - М.Норма, 2014г.
2.2	Л.А. Панова «Метрология, стандартизация, сертификация в общественном питании» Дашков и К, М. 2014г.
2.3	А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская «Товароведение и экспертиза» М. 2014г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Хомутильниковой В.И.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Рассчитывать теоретическую и практическую энергетическую ценность важнейших видов продовольственного сырья	Практические работы
Распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Оценивать качество продуктов питания по органолептическим показателям.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Разбираться в документах о качестве (сертификатах, качественных удостоверениях, протоколах испытаний и заключениях лабораторий и др.)	Практические работы
Устанавливать причины возникновения дефектов для предъявления претензий поставщикам, материально-ответственным и др. лицам, виновных в их возникновении.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Рассчитывать фактическую и начисленную естественную убыль по нормам естественной убыли.	Практические работы
Управлять качеством на этапах хранения, товарной обработки и реализации товаров.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Определять виды потерь, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продовольственных товаров.	Практические работы
Знания:	
Источники поступления товаров на рынок.	Самостоятельная внеаудиторная работа
Вопросы рационального питания.	Контрольная работа

Правила отбора среднего образца.	Практическая работа
Классификация и ассортимент пищевых продуктов.	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов.	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Требования к качеству продукции.	Практическая работа
Порядок к сертификации товаров.	Практическая работа
Кулинарные свойства пищевых продуктов.	Контрольная работа
Методы хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Методы консервирования пищевого сырья.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа