государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

C=RU, OU=Директор, O="ГАПОУ ""НГТК""", CN=Земалиндинова В.М., E=so_coll_ngtk_nkb@samara.edu.ru
2023.02.03 12:53:06+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

2023

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
ОД
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации Рег.№ 731. от 02.08.2013

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	Д.Х Суханбердина
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»	Председатель ПЦК	Н.В. Москаева
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **3**
2. **СРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина реализуется в рамках общепрофессиональных дисциплин (основная часть).

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

В результате освоения дисциплины учащийся должен

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.
- Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**65**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**46**
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**19**
в том числе:	
поиск информации в сети Интернет и подготовка презентаций	10
составление таблиц	5
написание доклада по теме	4
Промежуточная аттестация - экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[1], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**8**	
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Классификация продовольственных товаров. Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров, их потребительские и технологические свойства. Методы оценки качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов по качеству	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Анализ классификации дефектов на примере конкретной товарной группы пищевых товаров. Составление таблицы		
Тема 2. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Понятие, свойства пищевой ценности пищевых продуктов. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность усвояемость	2	
	Химический состав пищевых продуктов. Особенности хранения пищевых продуктов. Факторы, влияющие на хранение	2	
	Практическое занятие 1.	2	

[1] В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Ассортимент и характеристика, свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Практическое занятие 2,3		
	Оценка качества свежих овощей и плодов	2	
	Оценка качества переработанных овощей и плодов	2	
	Самостоятельная работа	*3*	
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Лечебные свойства плодов и овощей». Создание электронной презентации		
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Ассортимент экзотических плодов и овощей, их полезные свойства и использования в кулинарии». Заполнение таблицы		
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	Практическое занятие 4		
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Диетические и лечебные хлебобулочные изделия». Подготовка презентации.		
Тема 5.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01

Товароведная характеристика молочных товаров	**Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов**. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Практическое занятие 5		
	Оценка качества молока, и молочных товаров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Ассортимент мороженого в зависимости от химического состава, технологии производства и сырья»		
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	Практическое занятие 6		
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Использование рыбных товаров в общественном питании». Создание электронной презентации.		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	Практическое занятие 7		
	Оценка качества мяса по органолептическим показателям	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Использование мясных товаров в общественном питании». Создание электронной презентации.		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц и пищевых жиров по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 8,9		
	Оценка яичных продуктов по показателям качества	2	

	Оценка пищевых жиров по показателям качества	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Изучение классификации маркировки на упаковке маргарина для использования по назначению при производстве кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании. Заполнение таблицы		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения	2	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие 10		
	Оценка кондитерских и вкусовых товаров по показателям качества	2	
	Самостоятельная работа	*2*	
	Подготовка доклада и создание электронной презентации по темам на выбор: «Мучные кондитерские изделия. Отличительные признаки ассортимента по технологии приготовления», «Ассортимент кондитерских изделий специального назначения»		
Тема 10. Товароведная характеристика пищевых добавок	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Условия и сроки хранения пищевых добавок.	2	ОК 01 ПК 1.2 ПК 2.1-2.2
	Практическое занятие 11	2	
	Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок		
	Самостоятельная работа	*2*	
	Подготовить доклад на тему «Влияние пищевых добавок на организм человека»		
Всего:		**65**	
Экзамен			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496870 (дата обращения: 09.02.2022).

2. 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, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497170 (дата обращения: 09.02.2022).

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1205991 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL:https://book.ru/book/942853 (дата обращения: 09.02.2022). — Текст : электронный.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. – URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/4035/416944/

6. Моисеенко, Н.С., Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL:https://book.ru/book/936104 (дата обращения: 09.02.2022). — Текст : электронный.

7. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138095 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/947717 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Галун Л.А., Лисовская Д.П., Рощина Е.В. - Мн.:Вышэйшая школа, 2009. - 254 с.: ISBN 978-985-06-1568-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/505752 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Коссая Ж.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2008. - 271 с.: ISBN 978-985-06-1567-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/505749 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Электронный ресурс]. – Москва: Академия, 2014. – 96 с.

4. Пищевая промышленность: журнал. – Москва: ООО «Издательство «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. URL: http://foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.

7. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного / устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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 (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий