

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом генерального директора  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 29 апреля 2022 г. №45

Рабочая программа дисциплины

**ОП.18 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2022 г.

ОДОБРЕНА  
Педагогическим Советом  
Протокол № 5 от «15» апреля 2022г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

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

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

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 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 175 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 120 часов;

- самостоятельная работа обучающегося — 55 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
в том числе:	
практические занятия	47
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>55</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров. 4. Химический состав продовольственных товаров. 5. Методы определения качества товаров. 6. Хранение продовольственных товаров. 7. Консервирование пищевых продуктов. 8. Основы стандартизации и сертификации 9. Маркировка потребительских товаров 10. Штриховое кодирование товаров	<b>3</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	<b>7</b>	<b>1</b>

	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	5	3
<b>Тема 1.3. Плодоовощные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. 2. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	10	1
	<b>Практические занятия</b> 1. Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	5	3
<b>Тема 1.4. Молочные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. 2. Кулинарное использование молочных продуктов	7	1
	<b>Практические занятия:</b> 1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!»	5	3
<b>Тема 1.5. Рыбные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Классификация по термическому состоянию. 3. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. 4. Кулинарное использование рыбного сырья.	7	1
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	4	2



	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение слайд-презентации по теме: «Полезьа рыбы в питании человека!»	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.6. Мясные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Классификация мяса по термическому состоянию. 3. Субпродукты, требования к качеству. 4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Продукты переработки мяса. 6. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	<b>7</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение реферата по теме: «Полезьа мяса в питании человека!»	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.7. Яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. 3. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). 4. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий	<b>7</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения по теме: «Полезьа и вред яичных продуктов в питании человека»	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.8. Вкусовые продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. 2. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты.	<b>7</b>	<b>1</b>

	3. Кулинарное использование вкусовых продуктов.		
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»	5	3
<b>Тема 1.9. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	7	1
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка слайд-презентации по теме: «Всё о кондитерских товарах»	5	3
<b>Тема 1.10. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	7	1
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества пищевых жиров органолептическим методом	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»	5	3
<b>Тема 1.11. Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	7	1
	<b>Практические занятия:</b> Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом	7	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека»	5	3
	Всего	175	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного гуманитарных и социально-экономических дисциплин

##### Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер, принтер; 8 двухместные ученические столы, 12 компьютерные столы, стулья на 25 посадочных мест, учебная доска, 9 персональных компьютеров, коммутатор

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Основная литература:

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для СПО рек. МО . - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 469 с. : ил.

2. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены : учеб. пособие для ПТУ . - Минск : Высшая школа, 2002. - 429 с.

3. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие для училищ рек. МО . - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 447 с. : ил.

4. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник рек. УМО . - СПб. : Питер, 2005. - 416 с.

5. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов : учебник для СПО рек. МО . - М. : Академия, 2002. - 264 с.

6. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебник для СПО. обр. рек. УМО / А. М. Новикова [и др.]. - М. : Академия, 2004. - 472 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник . - М. : ИРПО, 2000. - 272 с.

8. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756>.

9. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : учебное пособие / О.Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2016. - 132 с. - ISBN 978-985-503-575-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214841>.

10. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079940>

##### 3.2.2. Дополнительная литература:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г. 1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008  
Дополнительные источники:

4. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменного опроса с использованием карточек тестового типа, тестирования с использованием тестов различного уровня сложности, проверки домашнего задания, использования нормативов при надевании средств индивидуальной защиты, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания	экспертная оценка выполнения практической работы
Составлять карты качества	экспертная оценка выполнения практической работы
<b>Знания:</b>	
Условия и сроки хранения продовольственных товаров	устный опрос, оценка выполнения рефератов
нормативную документацию	тестирование
суточный расход энергии	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания	тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров	устный опрос
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций