

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Согласована
на заседании цикловой
методической комиссии
«Сферы Обслуживания»
_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ

_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. заведующая
производством ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

Андрющенко В.Л. директор ОО
« Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

в том числе вариативная часть 38 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов

самостоятельной работы обучающегося 2 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)	74
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	72
в том числе:	
Теоретическое обучение	56
лабораторные занятия	10
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала		7	
	1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	2		ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	2 <i>Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение.</i>	2		
	3 <i>Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов: органолептические и лабораторные. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.</i>			
	4 <i>Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i>			
	5 <i>Стандартизация, ее значение. Виды стандартов и их основное содержание, принципы построения и назначение.</i>	2		
	6 <i>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях организаций питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.</i>	2		
	7 <i>Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения</i>	2		

		<i>ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании, факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование.</i>			
Тема 1.2. Основные группы продовольственных товаров	Содержание учебного материала			55=8	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2.-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11
	1	Строение зерна злаков и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна. Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству	2		
	2	Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. <i>Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.</i>			
	3	Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.	2		
	4	Характеристика основных видов плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.			
	5	Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.	2		
	6	Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность и показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения.	2		
	7	Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных).	2		

	Упаковка и хранение.		
8	Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании. Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования. Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецепттура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.	2	
9	Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требование к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.	2	
10	Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	
11	Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала (саго, крахмальная патока, глюкоза).	2	
12	Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Сахар-рафинад литой и прессованный, их особенности, ассортимент. Показатели качества сахара-песка и сахара-рафинада. Тара, упаковка, условия и сроки хранения. Заменители сахара.	2	
13	Мед. Химический состав и пищевая ценность меда. Виды и сорта меда. Показатели качества натурального меда. Искусственный мед. Упаковка, условия и сроки хранения.	2	
14	Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, пищевая ценность. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.	2	
15	Шоколад и какао-порошок. Основное сырье для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Какао-порошок, его производство, упаковка, ассортимент. Карамель. Производство карамели, ассортимент, показатели качества, пороки, упаковка условия и сроки хранения.	2	
16	Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая	2	

	ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.			
17	Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.	2		
18	Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав и пищевая ценность этих продуктов. Сущность и способы приготовления. Классификация, сорта, показатели качества, пороки. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.	2		
19	Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных видов сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисло-молочных сыров.	2		
20	Сыры плавленые, сыры топленые и сыры в порошке. Показатели качества сыров. Пороки, условия и сроки хранения.	2		
21	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
22	Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
23	Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. Понятие о производстве топленых жиров. Животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
24	Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
25	Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды, показатели качества.	2		
26	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса.	2		
27	Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего	2		

	мяса, условия и сроки хранения.			
28	Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.	2		
29	Мясо домашней птицы и пернатой дичи и кролика. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.	2		
30	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).	2		
31	Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества мяса рыбы от породы, районов и времени улова, от последующей обработки.	2		
32	Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы.	2		
33	Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.	2		
34	Дрожжи, их виды, получение, химические разрыхлители: характеристика, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
35	Студнеобразующие продукты, их характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2		
36	Пенообразующие продукты, их краткая характеристика, применение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
37	Пищевые красители, их виды, использование в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделий.	2		
Лабораторные занятия			10	
1	Органолептическое определение качества муки, круп.			
2	Органолептическое определение качества овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
3	Органолептическое определение качества молока и молочных продуктов.			
4	Органолептическое определение качества сыров.			

	5	Органолептическое определение качества животных жиров.			
	6	Органолептическое определение качества мяса и мясных продуктов			
	7	Органолептическое определение качества птицы, кролика.			
	8	Органолептическое определение качества яиц и яичных продуктов.			
	9	Органолептическое определение качества рыбы, рыбных продуктов и нерыбных продуктов моря.			
	10	Органолептическое определение качества дрожжей.			
	Самостоятельная работа: <i>Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании, факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование.</i>			2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала			12	
Учетно-отчетная документация	1	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1.-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	2	Виды складских помещений и требования к ним.	2		
	3	Правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков	2		
	4	Правила приема продуктов, поступивших со склада и от поставщиков	2		
	Практические занятия			6	
	1	Оценка условий и организации хранения продуктов.			
	2	Заполнение учетно-отчетной документации по расходу продуктов.			
	3	Заполнение учетно-отчетной документации по хранению продуктов.			
				74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» требует наличия лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»

лаборатории.

Оборудование учебной лаборатории: 25 посадочных мест обучающихся, рабочее место преподавателя, комплекты наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. М., Академия, 2013.
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь. М., Академия, 2014.
3. М.В.Володина, Т.А.Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. М., Академия 2014

Дополнительные источники:

1. Журналы «Общественное питание».
2. Фильмы по темам программы.

Интернет-ресурсы:

www.im-russia.ru – сайт журнала «Питание и общество»

www.cooking.ru – Новости кулинарного мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Экспертная оценка устного опроса тестирования, выполнения лабораторных занятий №1-9
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);	Экспертная оценка устного опроса тестирования.
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Экспертная оценка выполнения практических занятий №1-3
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №.1-3
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, практических занятий №1-3
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирование, лабораторных занятий №1-9
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
виды складских помещений и требования к ним;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестирования.
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, устного опроса, тестировании, практических занятий №1-3
Промежуточная аттестация	Экзамен