ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной дисциплины

«Товароведение пищевых продуктов»

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

Вологда, 2017

Рассмотрена цикловой комиссией
технологии и сервиса
Протокол № 1 от «6» сентября 2017
Председатель цикловой комиссии:
_____ Гадаева М.И.

Утверждают
Зам. директора по учебной работе:
_____ А.А. Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Комарова А.И. преподаватель ЧПОУ ВКК

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ЧПОУ Вологодская трапеза
председатель _____ Карач Т.А.
подпись Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12-13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен**

Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **85** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **58** часов;
самостоятельной работы обучающегося **27** часов.

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Количество часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*85*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*58*
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	*22*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*27*
в том числе:	
подготовка докладов и рефератов	
внеаудиторная самостоятельная работа	
***Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Максимальная	*Обязательная*	*Самостоятельная*	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание**	**20**	**14**	**6**	
	1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	**3**	**2**		2,3 2,3
	Самостоятельная работа: 1. Изучение состояния местного продовольственного рынка, ассортимента на нём продовольственных товаров отечественного и импортного производства			**1**	
	2. Пищевая ценность продуктов питания	**6**	**2**		
	Практические работы: Расчёт теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья. Сравнение по энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов.		**2**	**2**	
	3. Оценка качества продовольственных товаров	**6**	**2**		
	Практические работы: Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям		**2**		
	Самостоятельная работа: Изучение пищевых добавок: а) разрешённых к применению в пищевой промышленности РФ; б) не имеющих разрешения к применению в пищевой промышленности РФ; в) запрещённые для применения в пищевой промышленности РФ Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и			**2**	

<table>
<tr><td></td><td>установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп
Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами)</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>4. Консервирование продовольственного сырья</td><td>5</td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Практическая работа:
Определение групп и товарного сорта макарон и их развариваемость</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Самостоятельная работа:
Составление таблицы «Методы консервирования»
<table><tr><th rowspan="2">Методы консервирования</th><th rowspan="2">Консервант</th><th rowspan="2">Действие консерванта на микроорганизмы (уничтожение или подавление)</th><th rowspan="2">Пищевые продукты консервируемые указанным методом</th><th colspan="2">Влияние</th></tr><tr><th>На сохраняемость</th><th>На пищевую ценность</th></tr></table></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</td><td>Содержание</td><td>65</td><td>44</td><td>21</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>5. Зерномучные товары</td><td>8</td><td>4</td><td></td><td>2,3</td></tr>
<tr><td></td><td>Лабораторные работы:
Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного сырья и примесей. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Самостоятельная работа:
Изучение ассортимента различных подгрупп зерномучных товаров. Характеристика ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение новых НД на зерномучные товары, крахмал. Анализ показателей качества. Выявление показателей технологических свойств и безопасности.</td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>6. Плодоовощные товары</td><td>8</td><td>4</td><td></td><td>2,3</td></tr>
<tr><td></td><td>Лабораторные работы:
Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту и определение градаций качества. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей. Приёмка свежих плодов и овощей по качеству.</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Самостоятельная работа:
Подготовка сообщений на темы:
• «Новые виды овощей, их кулинарное использование»;</td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

	• «Диковинные плоды на Российском рынке. Пищевая ценность, кулинарное назначение, особенности хранения»; • «Грибы круглый год (о выращивании вешенки)»; • Зарисовка малораспространенных овощей и плодов, схема их кулинарной обработки»; • «Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту». Подготовка докладов: • «Лечебные свойства овощей и плодов»; • «О состоянии окружающей среды и здоровья населения Вологодской области за последние годы»;				
	7. Вкусовые товары	**6**	**2**		2,3
	Самостоятельная работа: Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфичных показателей (работа с НД). Подготовка сообщений по теме: • «Мир пряностей»; • «Пряности, специи, приправы»; • «Энотерапия»; • «Фальсификация и идентификация виноградных вин» • «Вино в меню. Взаимное дополнение и взаимозаменяемость»; • «Выбор вина. Искусство умелого выбора»; • «Растворимый кофе. Признаки идентификации». • Табачные изделия: классификация; ассортимент; факторы, формирующие качество.			**4**	

	8. Кондитерские товары	**6**	**4**		2,3
	Лабораторные работы: Оценка качества печенья по органолептическим показателям и щёлочности		**2**		
	9. Пищевые жиры	**6**	**2**		
	Лабораторные работы: Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.		**2**		
	Самостоятельная работа: Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле. Заполнить таблицу: **Наименование жира** | **Особенности состава** | **Температура плавления** Изучение майонезов: классификация, групповая характеристика ассортимента, обзор рейтинга качества отдельных видов. Дефекты, хранение			**2**	
	10. Молочные товары	**8**	**4**		
	Лабораторные работы: Оценка качества молока по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями, в том числе характеризующими технологические свойства молока		**2**		
	Самостоятельная работа: Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле. Анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД). Расшифровка маркировки молочных консервов. Изучение ассортимента рассольных и плавленых сыров. Значение диетических кисломолочных продуктов для организма человека.			**2**	

<table>
<tr><td></td><td>11. Яйцо и продукты его переработки</td><td>6</td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Лабораторные работы:
Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.
Установление допустимых и недопустимых дефектов.</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Самостоятельная работа.
Выполнение зарисовок строения куриного яйца, определение степени свежести путём выливки (по рисунку)
Изучение дефектов куриных яиц и заполнение таблицы:
<table>
<tr><th>Вид дефекта</th><th>Разновидность</th><th>Отличительные признаки</th><th>Причины возникновения</th><th>Меры предупреждения</th><th>Возможности использования в кулинарии</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>12. Мясные товары</td><td>10</td><td>4</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Лабораторные работы:
Оценка мяса по органолептическим показателям. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Самостоятельная работа:
Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш, Зарисовка схем сортовой разделки.
Изучение ассортимента мясных товаров в торговле.
Зарисовка ветеринарных клейм и штампов, свидетельствующих о возможности (или невозможности) использования мяса для непосредственного употребления человеком в пищу. Изучение товароведческой маркировки туш мяса.
Изучение групповой характеристики ассортимента колбасных изделий, мясокопченостей, вырабатываемых отечественной промышленностью и импортных.</td><td></td><td></td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>13. Рыбные товары</td><td>7</td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Лабораторные работы:
Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.
Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы. Оценка качества рыбных консервов по</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
</table>

органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки.

Самостоятельная работа:

Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. (Распознавание отдельных видов рыб и семейства, к которым они принадлежат).

Изучение способов замораживания, влияние их на качество рыбы.

3

Заполнение таблицы:

Способ замораживания	Разновидности каждого способа	Условия замораживания	Влияние на качество рыбы	Влияние на сохраняемость рыбы

Изучение дефектов рыбных товаров. Заполнение таблицы

Вид рыбных товаров	Дефекты		Характеристика	Причины возникновения
	Допустимые	Недопустимые		

Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Товароведения пищевых продуктов»

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. **Вытовтов, А. А**. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов / А. А. Вытовтов. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 574, [1] с. : табл.
2. **Идентификационная и товарная** экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник для вузов / под ред. Т. Г. Родиной. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 543, [1] с. : табл.
3. **Идентификационная и товарная** экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учеб. пособие для вузов / Л. Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 523 с. : табл.
4. **Николаева, М. А**. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 463 с. : ил.
5. **Розничная торговля продовольственными** товарами. Товароведение и технология : учебник для НПО / Т. С. Голубкина [и др.]. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014.- 542 с. : ил. - (Профессиональное образование)
6. **Тимофеева, В. А.**Товароведение продовольственных товаров : учебник для спо / В.А. Тимофеева. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 494, [1] с. - (Среднее профессиональное образование).
7. **Товароведение однородных групп** продовольственных товаров : учебник для вузов / под ред. Л. Г. Елисеевой. - [б. м.] : Дашков и К, 2014. - 928, [1] с.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности.

Мастера производственного обучения, которые проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2
Умения:	
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	лабораторные, практические работы, контрольные работы, рефераты.
Знания:	
знать методы оценки качества пищевых продуктов; знать товароведческую характеристику основных групп товаров.	лабораторные работы, практические занятия, контрольная работа.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Умение правильно организовать процесс обслуживания, давать товароведную характеристику сырью и продуктам, используемым для приготовления блюд в меню	*Экспертная оценка выполнения практических работ* *Контрольная работа*
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация правильной подготовки продуктов, используемых для приготовления лёгких закусок и сладких блюд на баре, правильной выкладки товаров.	*Экспертная оценка выполнения практических работ* *Контрольная работа*
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	Умение правильно организовать процесс обслуживания в баре, буфете, давать товароведную характеристику сырью и продуктам, используемым для приготовления блюд в меню	*Экспертная оценка выполнения практических работ* *Контрольная работа*

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; -участие в мероприятиях способствующих профессиональному развитию	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- демонстрация способов и методов выполнения профессиональных задач; -оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество	*Устный экзамен* *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- демонстрация навыков классификации и обобщения информации, пользование разнообразной справочной литературой и электронными ресурсами	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - демонстрация умения выбирать стиль общения в зависимости от ситуации	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	*Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике*

5. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:
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