

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 10 от «19» Июня 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 №731 (ред. от 13.07.2021))

Председатель методической комиссии



О.С. Хижнякова

Заместитель директора по УПР



Е.В. Меренкова

Составитель:

Пилушенко Галина Михайловна, преподаватель дисциплин
общепрофессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж
информационных технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Товароведение пищевых продуктов является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии. 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01-07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07, ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	<p>владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>определять качество основных групп товаров;</p> <p>давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>методы оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>товароведческую характеристику основных групп товаров.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	120
в т.ч. в форме практической подготовки	46
теоретическое обучение	26
практические занятия	46
<i>Самостоятельная работа</i>	36
Консультация	6
Промежуточная аттестация: экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающегося	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.		8/2	ОК 01-07,
Тема 1.1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание	4/-	ПК 1.2
	Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов. Классификация продовольственных продуктов. Качество продовольственных товаров, методы оценки качества. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	4	ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу классификации пищевых продуктов; Составить схему консервирования продуктов.	4	
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание	4/2	
	Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры. Белки. Витамины. Ферменты. Органические кислоты и другие вещества пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие	2	
	1. Расчет калорийности разных видов пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Определить калорийность различных видов пищевых продуктов Составить таблицу «Влияние витаминов на организм человека».	4	
Раздел 2. Товароведческая характеристика основных групп товаров.		64/44	
Тема 2.1. Ассортимент и характеристика	Содержание	10/8	
	Ассортимент, виды, характеристика, определение качества овощей. Переработанные овощи. Грибы. Ассортимент, виды, характеристика, определение качества плодов,	2	

плодовоовощных товаров	ягод. Переработанные плоды	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие	8
	2. Изучение ассортимента овощей, определение качества картофеля, лука, моркови.	2
	3. Изучение ассортимента плодов и ягод, определение качества яблок	2
	4. Изучение ассортимента переработанных плодов и ягод, определение качества.	2
	5. Изучение ассортимента переработанных овощей, определение качества.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение на тему «Виды и характеристика плодов и ягод» Подготовить презентацию на тему «Виды и характеристика овощей»	5
Тема 2.2. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров.	Содержание	8/6
	Мука. Крупы. Макароны изделия. Хлебобулочные изделия. Сухарные и бараночные изделия	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие	6
	6. Изучение ассортимента и определение качества муки, круп	2
	7. Изучение ассортимента и определение качества макаронных изделий	2
	8. Изучение ассортимента и определение качества хлеба и хлебобулочных изделий	2
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию на тему «Виды и характеристика круп»	3
Тема 2.3. Ассортимент и характеристика яичных товаров.	Содержание	2/-
	Яйца куриные. Продукты переработки яиц	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Составить схему строения яйца	2
Тема 2.4. Ассортимент и характеристика пищевых жиров.	Содержание	8/6
	Растительные масла. Масло коровье. Животные, кулинарные жиры. Маргарин.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие	6
	9. Изучение ассортимента пищевых жиров, определение качества	2
	10. Изучение ассортимента масла коровьего, определение качества.	2
	11. Изучение ассортимента растительных масел, определение качества	2

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу классификации и ассортимента масла коровьего	2	
Тема 2.5. Ассортимент и характеристика молочных товаров.	Содержание	8/6	
	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Сыры.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие	6	
	12. Изучение ассортимента молока, определение качества	2	
	13. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, определение качества.	2	
	14. Изучение ассортимента сыров, определение качества	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Разработать схему производства сыров	2	
Тема 2.6. Ассортимент и характеристика сахара, крахмала, меда и кондитерских изделий.	Содержание	10/6	
	Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия. Конфетные изделия. Мучные кондитерские изделия. Халва и восточные сладости.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие	6	
	15. Изучение ассортимента конфетных изделий, определение качества	2	
	16. Изучение видов и ассортимента сахара, крахмала, меда, определение качества	2	
	17. Изучение видов и ассортимента мучных кондитерских изделий, определение качества	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Изучение ассортимента конфетных изделий в торговой розничной сети	2	
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.	Содержание	8/6	
	Мясо, мясные субпродукты. Мясо с/х птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Колбасные изделия и мясные копчености.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие	6	
	18. Изучение ассортимента колбасных изделий, определение их качества.	2	
	19. Изучение ассортимента мясных консервов, определение их качества	2	
	20. Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов, определение их качества	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Расшифровать маркировку мясных консервов	2	

Тема 2.8. Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание	6/4	
	Основные семейства промысловых рыб. Живая и охлажденная рыба. Соленая, копченая, маринованная рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбное водное сырье.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие	4	
	21. Изучение семейств рыб	2	
	22. Изучение ассортимента соленой, копченой, маринованной рыбы, определение качества.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Составить сравнительный анализ видов производств солёной, копчёной, маринованной рыбы.	4	
Тема 2.9. Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов	Содержание	4/2	
	Чай. Кофе. Чайные и кофейные напитки. Пряности и приправы. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие	2	
	23. Изучение ассортимента чая, кофе, определение качества.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Подготовить реферат на тему «Алкогольные напитки» Подготовить реферат на тему «Слабоалкогольные напитки»	6	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего:		120/84/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания, товароведения пищевых продуктов».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

комплект технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия и презентации;

комплект тестовых заданий.

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением и мультимедиа проектор;

обучающие видеофильмы.

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы. САНПИН 2.3.2.1078-01

2. Технические условия и стандарты на продукцию.

3. Калачаев С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. – М. Юрайт, 2012

4. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов, - Гриф МО РФ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>Уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>оценка выполнения практических занятий.</p>