



Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

**43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

**43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация разработчик:

Судакский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорюлькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук, зав. филиалом

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель спецдисциплин высшей категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Товароведение пищевых продуктов

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

**43.00.00**                      **СЕРВИС И ТУРИЗМ**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** 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 **70 часов**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**;  
самостоятельной работы обучающегося **22 часа**.

**1.5 Результаты освоения учебной дисциплины: Результатом освоения учебной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителями.

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)

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>70</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>34</i>
контрольные работы	<i>*</i>
	<i>*</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>22</i>
	<i>*</i>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>*</i>
	<i>*2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1.	<b>Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов</b>	<b>14</b>		
Тема 1.1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	10		
	<b>Лекция</b>	<b>4</b>		
	1	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров.	1	2
	2	Качество продовольственных товаров	1	
	3	Химический состав продовольственных товаров	1	
	4	Методы определения качества товаров	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	1	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	2	
	2	Определение качества пищевых продуктов методом пробной варки	2	
	3	Изучение нормативной документации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		<b>4</b>	
	1	Самостоятельное изучение материала по учебнику	1	
	2	Подготовка к практической работе	1	
	3	Подготовка сообщений по заданной теме	2	
Раздел 2.	<b>Товароведческая характеристика основных групп товаров</b>	<b>56</b>		
Тема 2.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала			
	<b>Лекция</b>	<b>10</b>	**	
	1	Зерно и продукты его переработки	1	
	2	Свежие овощи продукты их переработки	1	
	3	Свежие плоды		
	4	Вкусовые товары	1	
	5	Алкобольные напитки	1	
6	Кондитерские товары			

7	Яйцо и пищевые жиры	1	
8	Молочные товары	1	
9	Мясные товары	1	
10	Рыбные товары	1	
Практические занятия		<b>28</b>	
4	Изучение ассортимента зерномучных товаров. Определение органолептическим методом качества зерномучных товаров.	2	
5	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов	2	
6	Изучение ассортимента вкусовых товаров. Определение органолептическим методом качества вкусовых товаров	4	
7	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Определение органолептическим методом качества кондитерских продуктов	4	
8	Изучение ассортимента молочных товаров. Определение органолептическим методом качества молочных товаров.	4	
9	Изучение ассортимента яиц и жировых продуктов. Определение органолептическим методом качества яиц и жировых продуктов.	4	
10	Изучение ассортимента мясных товаров. Определение органолептическим методом качества мясных товаров.	4	
11	Изучение ассортимента рыбных товаров. Определение органолептическим методом качества рыбных товаров.	4	
Самостоятельная работа обучающихся		<b>18</b>	
1	Самостоятельное изучение материала по учебнику	4	
2	Подготовка к практической работе	6	
3	Подготовка сообщений по теме	4	
		*	
<b>Всего:</b>		<b>70</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Товароведение пищевых продуктов; библиотеки с читальным залом;

Оборудование учебного кабинета: учебные пособия;  
плакаты;

Технические средства обучения: мультимедийный проектор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.

###### Электронные источники:

1. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35321>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35323>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Галун Л.А., Коссая Ж.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 271 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20154>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Лисовская Д.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20153>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.— Электрон. текстовые данные.—

СПб.: ГИОРД, 2012.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17598>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Сыцко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20146>.— ЭБС «IPRbooks»

#### Дополнительная литература

1. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 96с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2014.-192 с.

#### Нормативно-правовые документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].

3. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.

4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).

5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартиформ, 2004.

6. Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

#### 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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</li><li>определять качество основных групп товаров;</li><li>давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- точность описания и демонстрация владения методами оценки качества пищевых продуктов</li><li>- точность оценки качества основных групп товаров</li><li>-правильность изложения товароведной характеристики основных групп товаров</li></ul>