

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 20:05:14
Уникальный программный идентификатор:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.10 Товароведение продовольственных товаров**
индекс и наименование дисциплины по ОПОП

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

основное общее образование

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

факультет **среднего профессионального образования**

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **ТППОиТ**

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения **очная**

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик  Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2022 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____


 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОиТ

от 20.09.2022 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 20.09.2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

« 20 » 09 2022 г.

Декан факультета  Абдусаламова М.М.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

Проректор по УР  Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина «ОПЦ 10. Товароведение продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ 10. Товароведение продовольственных товаров обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт:

Код профессиональных компетенций	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья	Упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; Контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья. Соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования; Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на	Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья

	безопасности готовой продукции.	производстве; Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; Пищевые вещества и их значение для организма человека; требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
--	---------------------------------	--	--

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	90
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	85
в том числе:	
лекции	27
практические занятия	36
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	4
Самостоятельная работа	5
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Химический состав и классификация продовольственных товаров	Тема 1.1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	4	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Тема.1.2. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 2 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Тема 2.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	3	ПК 1.2 ПК 1.3
	Тема 2.2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	3	
	Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	4	ПК 1.2 ПК 1.3
	Самостоятельная работа	2	
	Практическое занятие 4. Изучить показатели качества баночных консервов. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	4	

Раздел 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Тема 3.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	3	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 5. Изучить сорта пшеничной муки. Провести органолептический метод оценки качества.	4	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Тема 4.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 6. Оценка качества молока, сливок, сыров. Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. Провести органолептические показатели молочных продуктов.	4	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Тема 5.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 7. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Тема 6.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 8	4	

	Органолептическая оценка качества мяса. Органолептическая оценка мясопродуктов. Органолептическая оценка баночных мясных консервов.		
Раздел 7 Товароведная характеристика, яич ных продуктов, пищевых жиров	Тема 7.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Тема 7.2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	Практическое занятие 9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.	4	
	Практическое занятие 10. Общие требования к качеству пищевых жиров	2	
Раздел 8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Тема 8.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	2	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 11. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	4	
ИТОГО:			
Лекций		27	
Практических занятий		36	
Самостоятельной работы		5	
Консультация		4	
Промежуточная аттестация в форме <u>экзамен</u>		18	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Доска с магнитной поверхностью;
Крамер;
Акустические колонки;
Компьютер в комплекте;
Проектор;
Экран;
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стул учительский;
Стол учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Доска с магнитной поверхностью;
Проектор;
Экран;
Акустические колонки;
Микрофон;
Шкафы;
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. Сан ПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Основная литература:

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены
Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года
№55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, контрольной работы и курсовой работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Знать</p> <p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.</p>	<p>«Отлично» - 5 баллов</p> <p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения;</p> <p>демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</p> <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен в виде: письменного/устного ответов</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Уметь</p> <p>Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать личную гигиену;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>«Хорошо» - 4 балла</p> <p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</p> <p>достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</p> <p>демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</p> <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>демонстрирует общее знание изучаемого материала;</p> <p>испытывает затруднения при</p>	

	<p>ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <p>незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
--	--	--