МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО
Директор колледжа
_____ / Л.Ф. Пелевина
«22» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____ / В.Г. Шубаева
«22» 04 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Кудряшова Т.Р., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент:
Нестеренко Е.А., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Протокол № 9 от 22.04 2022г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	8
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	13
5.	**ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Целями учебной дисциплины являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
-освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- Пользоваться специальной и периодической литературой;
- проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;
- анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- установить вид порчи и причину возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;
- производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству;
- ориентироваться в сопроводительной документации;
- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов.

знать:

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
- предмет, задачи и методы товароведения;
- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
- классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов;
- условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп пищевых продуктов;
- факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов.
- порядок приемки пищевых продуктов;
- виды пороков и порчи продуктов, а также причины их возникновения;
- основы технологии переработки и производства отдельных групп пищевых продуктов;

- методологию оценки показателей качества, состава и свойств пищевых продуктов;
- методы экспертной оценки качества пищевых продуктов.

Техник-технолог должен обладать:
общими компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 101час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 35 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)	*101*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*66*
в том числе:	
лабораторные работы	*26*
практические занятия	*10*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*35*
Итоговая аттестация в форме (указать)	*5 сем. – дифф. зачет; 6 - экзамен*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Общая часть товароведения.				
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения.	**Содержание**		**2**	
	1.	Введение. Предмет, содержание, задачи.		2
Тема 1.2. Оценка качества, хранение и консервирование продовольственного сырья.	**Содержание**		**2**	
	1.	Методы оценки качества продовольственных товаров. Сенсорная оценка и физико-химические методы анализа.		2
	Лабораторные работы		**2**	3
	1.	Расчет энергетической ценности продуктов.		
	Практические занятия		**2**	
	1.	Расчет энергетической ценности продуктов.		
	Самостоятельная работа.		**6**	
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
Раздел2.Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов.				
Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки	**Содержание**		**2**	
	1.	Свежие и переработанные плоды и овощи.		2
	2	Ассортимент, химический состав, требования к качеству.		
	Лабораторные работы		**10**	2
	1.	Анализ качества свежих и овощей, грибов.		
	2.	Анализ качества переработанных овощей, грибов.		
	3.	Анализ качества свежих плодов.		
	4.	Анализ качества свежих овощей, грибов.		
	Самостоятельная работа.		**6**	3
	1.	Подготовка к практическим занятиям.		

Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты.	**Содержание**		**2**	2
	1.	Рыба. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведческие характеристики. Экспертиза качества товаров.		3
	Лабораторные работы		**2**	
	1.	Анализ качества рыбы соленой, мороженой.		
	Практические занятия		**3**	
	2.	Изучение семейств важнейших промысловых рыб.		
	3.	Рыба и рыбные продукты		
		Самостоятельная работа.	**4**	3
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
Тема 2.3. Мясо и мясные товары.	**Содержание**		**4**	2
	1	Мясо. Химический состав. Пищевая ценность.		
	2	Товароведческие характеристики. Экспертиза качества товаров.		
	Лабораторные работы		**4**	3
	1.	Анализ качества мяса.		
	Практические занятия		**2**	3
	2.	Бракераж мясных продуктов.		
	Контрольная работа по разделам «Общая часть товароведения» и «Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов» (тема 2.1., 2.2., 2.3.).		**2**	3
		Самостоятельная работа.	**4**	3
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
	2	Подготовка к контрольной работе.		
Тема 2.4. Молочные продукты.	**Содержание**		**4**	2
	1.	Молоко и молочные продукты.		
	2	Сыры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент.		
	Лабораторные работы		**4**	3
	1.	Анализ качества молока и молочных продуктов.		
		Самостоятельная работа.		
	1.	Подготовка к практическому занятию.	**4**	3
Тема 2.5. Яичные продукты.	**Лабораторные работы**		**2**	3
	1.	Анализ качества куриных яиц.		
Тема 2.6. Пищевые жиры	**Содержание**		**4**	2
	1.	Значение в питании пищевых жиров, состав, свойства, классификация,		

		характеристика.		
	2.	Упаковка и хранение пищевых жиров.		
	Лабораторные работы		**2**	2
	1.	Анализ качества жиров.		
		Самостоятельная работа.	**2**	3
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
Тема 2.7. Зерно и продукты его переработки.	**Содержание**		**4**	2
	1.	Зерно. Мука. Крупы. Хлеб и хлебобулочные изделия. Химический состав.		
	2.	Пищевая ценность, товароведческие характеристики, экспертиза качества зерновых.		
	Практические занятия		**2**	3
	1.	Анализ качества сухарных, бараночных изделий.		
		Самостоятельная работа.	**4**	
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
	Содержание		**2**	2
Тема 2.8. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	1.	Сахар. Крахмал. Кондитерские товары. Мед. Классификация. Ассортимент. Товароведческая характеристика товаров. Экспертиза качества.		
		Самостоятельная работа.	**1**	3
	1.	Подготовка к практическому занятию.		
Тема 2.9. Вкусовые продукты.	**Содержание**		**2**	
	1.	Чай, кофе, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Ассортимент, факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения, реализация.		2
	Практические занятия		**1**	3
	1.	Бракераж вкусовых продуктов.		
		Самостоятельная работа.	**4**	3
	1.	Подготовка к зачету.		
		Итого	**101**	

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1221 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены и ТХК
Лабораторные столы на 15 мест, рабочее место преподавателя, тумба с мойкой.
Оборудование: лабораторные весы, аквадистилятор ДЭ-4-02, термостат ТС-1, электроплитка керамическая двухкомфорочная, камера Горяева 4-х сеточная, петли микробиологические, стекло покровное, стекло предметное, чашки Петри, центрифуга лабораторная, сахариметр универсальный, баня водяная лабораторная, Аквадистиллятор ДЛ-4-02, Аналитические электронные весы Pioneer, Микровизор µVizo-101(4 шт),Анализатор влажностиМХ-50, Центрифуга лабораторнаяЦЛН-16, Теромостат воздушный ТС 1/201,Холодильник Indesit.
Ауд.1222 (Аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный - 5шт., плакатница-1 шт.
Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор NEC с проекционным экраном Star.
Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник Для СПО / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 478 с.	осн		ЭБС Юрайт
Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения Москва : КноРус, 2017.-219с.	осн		ЭБС BOOK.ru

Пасько, Ольга Владимировна Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. 2-е изд., испр. и доп Электрон. дан. Москва : Юрайт, 2017 - 248 с	осн		ЭБС Юрайт

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, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
• Пользоваться специальной и периодической литературой; • проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов; • анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов; • установить вид порчи и причину возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи; • производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству; • ориентироваться в сопроводительной документации; • обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов.	Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ. Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ. Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ. Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ. Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ. Наблюдение, анализ и интерпретация полученных результатов; Выполнение лабораторно-практических работ.
знать:	
• основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров; • предмет, задачи и методы товароведения; • химический состав и пищевую	Оценка за устный опрос, оценка за выполнение задания на практической работе, оценка выполнения задания внеаудиторной самостоятельной работы, оценка контрольной работы.

ценность продуктов питания; • классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов; • условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп пищевых продуктов; • факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его; • требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов. • порядок приемки пищевых продуктов; • виды пороков и порчи продуктов, а также причины их возникновения; • основы технологии переработки и производства отдельных групп пищевых продуктов; • методологию оценки показателей качества, состава и свойств пищевых продуктов; • методы экспертной оценки качества пищевых продуктов.	Оценка за устный опрос, оценка за выполнение задания на практической работе, оценка выполнения задания внеаудиторной самостоятельной работы, оценка контрольной работы Оценка за устный опрос, оценка за выполнение задания на практической работе, оценка выполнения задания внеаудиторной самостоятельной работы, оценка контрольной работы.. Оценка за устный опрос, оценка за выполнение задания на практической работе, оценка выполнения задания внеаудиторной самостоятельной работы, оценка контрольной работы. Оценка за устный опрос, оценка за выполнение задания на практической работе, оценка выполнения задания внеаудиторной самостоятельной работы, оценка

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.