МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЕМЕЛЬЯНОВСКИЙ ДОРОЖНО – СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**2.2. Товароведение пищевых продуктов**

по профессии

**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

(адаптированная программа)

Емельяново

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6** |
| **условия реализации программы учебной дисциплины 14** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины 15** |

Рабочая (адаптированная) программа профессиональной дисциплины 2.2. Товароведение пищевых продуктов разработана с учетом единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30.

Организация разработчик:

 Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

Разработчики:

Трошкина Ирина Викторовна – преподаватель краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины 2.2. Товароведение пищевых продуктов является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (адаптированная для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) разработана на основании квалификационных требований.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина 2.2.Товароведение пищевых продуктов входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся:

 **должен знать:**

 31-ассортимент продуктов;

 З2-на какие группы делится сырье;

 З3-методы определения качества продуктов;

 **должны уметь:**

 У1-классифицировать пищевые продукты;

 У2-уметь определять качество продуктов органолептическим методом.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** 2.2.Товароведение пищевых продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|  | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |
|  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |
| Всего  | в т. ч. лабораторные и практические |
| 1 курс | 64 |  | 64 |  |
| 1 семестр | 34 |  | 34 |  |
| 2 семестр | 30 |  | 30 |  |
| ***Итого:*** | 64 |  | 64 |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2.2.Товароведение пищевых продуктов

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| *Всего:* | 1 курс |
| 1 семестр | 2 семестр |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка**  | 64 | 34 | 30 |
| в том числе: |  |  |  |
|  лабораторные и практические занятия |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** |  |  |  |
| **Всего:** | 64 | 34 | 30 |
| ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* |
|  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа** | **Учебная нагрузка (час.)** | **Знания, умения, практический опыт** | **Коды формирующие компетенции** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** |
| **Всего**  | **в т.ч. лабораторные и практические** | **ОК** | **ПК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **Всего часов** | **64** |  | **64** |  |  |  |  |
| ***1 курс. 1 семестр***  | **34** |  | **34** |  |  |  |  |
| **Тема 1****Введение.** | **1** |  | **1** |  |  |  |  |
| 1 | Предмет и задачи товароведения. | Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте. | 1 |  | 1 |  | З1,З2У1 |  |  |
| **Тема 2****Химический состав пищевых продуктов.** | **5** |  | **5** |  |  |  |  |
| 2 | Вода. Минеральные вещества. | Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Характеристика. | 1 |  | 1 |  | З3У1,У2 |  |  |
| 3-4 | Углеводы. Жиры. Белки. | Вещества, входящие в состав пищевых продуктов.Характеристика. | 2 |  | 2 |  | З3У1,У2 |  |  |
| 5-6 | Витамины. Ферменты. | Вещества, входящие в состав пищевых продуктов.Характеристика. | 2 |  | 2 |  | З3У1,У2 |  |  |
| **Тема 3****Качество пищевых продуктов.** | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 7 |  Методы оценки качества. | Изучение методов оценки качества. | 1 |  | 1 |  | З3У2 |  |  |
| 8 | Хранение пищевых продуктов. | Условия хранения. Сроки хранения продуктов. | 1 |  | 1 |  | З1,З2У2 |  |  |
| **Тема 4****Классификация пищевых продуктов. Пищевая ценность.** | **6** |  | **6** |  |  |  |  |
| 9-10 | Свежие овощи. Классификация. Требования к качеству овощей. Болезни. Упаковка и хранение. | Классификация свежих овощей. Требования к качеству овощей. Болезни овощей. Упаковка и хранение свежих овощей. | 2 |  | 2 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 11-12 | Свежие плоды. Классификация. Требования к качеству плодов. Болезни. Упаковка и хранение. | Классификация свежих плодов. Требования к качеству плодов. Болезни плодов. Упаковка и хранение свежих плодов. | 2 |  | 2 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 13-14 | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 5****Рыба и рыбные продукты.** | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 15-18 | Строение тела рыбы. Схема. Пищевая ценность. | Знакомство со строением тела рыбы по схеме. Пищевая ценность мяса рыбы. | 4 |  | 4 |  | З3У2 |  |  |
| 19-20 | Основные семейства промысловых рыб. | Изучить основные семейства осетровых рыб. | 2 |  | 2 |  | З3У2 |  |  |
| 21-24 | Живая, охлаждённая, мороженая рыба. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | Требования к качеству, упаковка и хранение рыбы охлажденной, живой и мороженной. | 4 |  | 4 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| **Тема 6****Мясо и мясные продукты.** | **6** |  | **6** |  |  |  |  |
| 25-26 | Классификация мяса. Требования к качеству мяса. | Изучить классификацию мяса: говядина,свинина,баранина. Требования к качеству мяса. | 2 |  | 2 |  | З1,З2У1,У2 |  |  |
| 27 | Виды мясных полуфабрикатов. Упаковка, хранение. | Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Упаковка, хранение | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 28-29 | Классификация субпродуктов. Требования к качеству. | Классификация субпродуктов:1 категория, 2 категория. Требование к качеству субпродуктов. | 2 |  | 2 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 30 | Классификация мяса птицы. Требования к качеству, Упаковка и хранение. | Изучить классификацию мяса птицы домашней и птицы дикой. Требования к качеству мяса птицы. Упаковка и хранение. | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| **Тема 7****Молоко и молочные продукты.** | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 31 | Ассортимент молочных продуктов. | Ассортимент молочных продуктов: молоко, сливки, сметана, сгущенное молоко. | 1 |  | 1 |  | З1,З2У1 |  |  |
| 32 | Пищевая ценность молока. Требования к качеству молока. Упаковка и хранения. | Пищевая ценность молока. Требования к качеству молока. Упаковка и хранения. | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 33 | Пищевая ценность молочных продуктов. Требования к качеству молочных продуктов. Упаковка и хранения. | Пищевая ценность молочных продуктов. Требования к качеству молочных продуктов. Упаковка и хранения. | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 34 | Контрольная работа. |  | 1 |  | 1 |  |  |  |  |
| **Всего часов** | **64** |  | **64** |  |  |  |  |
| ***1 курс. 2 семестр***  | **30** |  | **30** |  |  |  |  |
| **Тема 8****Яйца и яйцепродукты.** | **8** |  | **8** |  |  |  |  |
| 35-36 | Строение яйца. Схема. | Изучение схемы строения яйца. | 2 |  | 2 |  | З2У1 |  |  |
| 37-38 | Пищевая ценность. Классификация и категории яиц. Требования к качеству яиц. | Влияние пищевой ценности. Классификация и категории яиц. Требования к качеству яиц. | 2 |  | 2 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 39-40 | Яйцепродукты. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | Меланж. Яичный порошок. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | 2 |  | 2 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 41-42 | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 9****Пищевые жиры.** | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 43 | Виды растительных масел. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | Подсолнечное, оливковое, хлопковое масла. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| 44 | Виды сливочного масла. Требования к качеству. | Виды сливочного масла. Требования к качеству. | 1 |  | 1 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| **Тема 10****Мука.** | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 45-46 | Виды и сорта муки. | Изучить виды муки. Высший,1и 2 сорта муки. | 2 |  | 2 |  | З1,З2У1 |  |  |
| 47-48 | Требования к качеству муки. Упаковка и хранение муки. | Требования к качеству муки. Упаковка и хранение муки. | 2 |  | 2 |  | З3,У2 |  |  |
| **Тема 11****Крахмал.** | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 49 | Виды и сорта крахмала. | Картофельный и кукурузный крахмал. | 1 |  | 1 |  | З1,З2У1 |  |  |
| 50 | Требования к качеству крахмала. Упаковка и хранение крахмала. | Требования к качеству крахмала. Упаковка и хранение крахмала. | 1 |  | 1 |  | З3,У2 |  |  |
| 51-52 | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 12****Сахар.** | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 53-54 | Сахар – песок. Сахар- рафинад. Рафинадная пудра.  | Характеристика сахара и продуктов из сахара. | 2 |  | 2 |  | З1,З2У1 |  |  |
| 55-56 | Требования к качеству. Упаковка и хранение. | Требования к качеству сахара. Упаковка и хранение сахара – песка, сахара- рафинада и Рафинадной пудры. | 2 |  | 2 |  | З3У2 |  |  |
| **Тема 13****Поваренная соль.** | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 57 | Виды и сорта соли. | Виды и сорта соли. | 1 |  | 1 |  | З1,З2У1 |  |  |
| 58 | Требования к качеству соли. Упаковка и хранение соли. | Требования к качеству соли. Упаковка и хранение соли. | 1 |  | 1 |  | З3У.2 |  |  |
| **Тема 14****Хлебопекарные дрожжи.** | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 59-60 | Виды дрожжей. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | Прессованные и сухие дрожжи. Требования к качеству. Упаковка и хранение. | 4 |  | 4 |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |
| **63-64** | **Дифференцированный зачет** |  | **2** |  | **2** |  | З1,З2,З3У1,У2 |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому оснащению**

Реализация программы дисциплины 2.2 **Товароведение пищевых продуктов** требует наличие учебного кабинета Товароведение продовольственных товаров

**3.1.1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Товароведение пищевых продуктов

 **3.1.2. Контрольно-измерительные материалы:**

-контрольные вопросы;

-тесты;

-карточки;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Н.А.Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.

 2. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Ан- фимова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с.

<http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23288.pdf>

 3.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов:учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования/З.П.Матюхина, Э.П.Королькова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2015.-272с.

Дополнительные источники:

 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ. питания. Составитель Л.Е.Голунова СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2016. — 688 с.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел (тема) учебной дисциплины | **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Тема 1 Введение.** | З1,З2,У1 | Опрос |
| **Тема 2****Химический состав пищевых продуктов.** | З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 3****Качество пищевых продуктов.** | З1,З2,З3,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 4****Классификация пищевых продуктов. Пищевая ценность.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 5****Рыба и рыбные продукты.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 6****Мясо и мясные продукты.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 7****Молоко и молочные продукты.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 8****Яйца и яйцепродукты.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 9****Пищевые жиры.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 10****Мука.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 11****Крахмал.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 12****Сахар.** |  З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 13****Поваренная соль.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |
| **Тема 14****Хлебопекарные дрожжи.** | З1,З2,З3,У1,У2 | Тест |