



Министерство образования и науки
Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Кольский транспортный колледж»
(ГАПОУ МО «КТК»)

СОГЛАСОВАНО

ПЦК Естественно - научного
профиля

(Наименование комиссии)

Протокол № ____

от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГАПОУ МО «КТК»

от «__» _____ 20__ № ____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины	Товароведение пищевых продуктов
для профессии	16472 Пекарь
Автор:	Тинина Ирина Владимировна
Должность:	Мастер производственного обучения
Категория:	Высшая

Кола
2023

1.1. Область применения рабочей программы

Программа дисциплины является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь. Создана для освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.2. Цели и задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;
- определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией;
- применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;
- обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара;
- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;
- способы обнаружения фальсификации

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
		Формы контроля	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Занятия по дисциплине, МДК		Практики
			Всего по дисциплине, МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				

ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	зачет	10		
-------	--	-------	----	--	--

Тематический план

Тема 1 Пищевые вещества.	Содержание	1
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	
Тема 2 Энергетическая ценность.	Содержание	1
	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	
Тема 3 Классификация продовольственных товаров.	Содержание	1
	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	
Зачет		1
Тема 4 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	Содержание	1
	1. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	
Тема 5 Зерно и продукты его переработки.	Содержание	1
	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.	
Тема 6 Молоко и молочные продукты.	Содержание	1
	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.	
Тема 7 Яичные продукты, пищевые жиры.	Содержание	1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	
Тема 8 Кондитерские и вкусовые товары.	Содержание	1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	

Раздел 5. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах

квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» 33.014 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914Н). Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения	
идентифицировать пищевые продукты, сырье, полуфабрикаты - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Тестирование

<ul style="list-style-type: none"> - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; - устанавливать дефекты и определять градации качества пищевых продуктов; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности пищевых продуктов 	
усвоенные знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп пищевых продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов; - способы обнаружения фальсификации. 	Анализ результатов выполнения тестовых заданий. Устный опрос.

Раздел 6. Условия реализации программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

- Товароведение пищевых продуктов

Лаборатории:

- Пищевая лаборатория

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16472 «Пекарь».

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение пищевой лаборатории

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- оборудование механическое, тепловое, весовое, немеханическое,
- приборы, инструменты и приспособления,
- кухонный инвентарь, посуда, столовые приборы,
- плакаты по темам лабораторно-практических занятий,
- комплект расходных материалов.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
7. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
8. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
9. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
10. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
11. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.
12. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.

13. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
14. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
15. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
16. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.
17. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
18. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
19. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
20. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
21. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
22. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252 с.
23. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
24. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
25. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; . П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
26. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.
27. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия.

Дополнительные источники

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 480 с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/ Л.Я.Ауэрман; под общ.ред.Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. - 414 с.
3. Бегунов А.А. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции. Справочник. - СПб: МП «Издатель», 1992. - 287 с.
4. ВНТП 02-92 «Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности». Часть 1. Хлебозаводы.
5. Головань Ю.П. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий/ Ю.П. Головань, Н.А. Ильинский, Т.Н. Ильинская. - М.:Агропромиздат, 1988.- 384 с.
6. Матвеева И.В. Биотехнологические основы приготовления хлеба/И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.:ДеЛи-принт, 2001. - 150 с.
7. Методическое пособие для выполнения технологических расчетов по специальности 260202. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.
8. Немцова З.С. Основы хлебопекарного производства/ З.С. Немцова, Н.П. Волкова, М.С. Терехова. - М., Агропромиздат, 1986. - 287с.
9. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. - М.: «КолосС», 2006. - 392 с.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарном предприятии. - М., 1999. - 216 с.

11. Производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. - 63 с.
12. Пучкова Л.И. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР/ Л.И. Пучкова, А.С. Гришин, И.И. Шаргородский, В.Я. Черных. - М.: Колос, 1993. - 224 с.
13. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч.1. Технология хлеба/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.
14. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493 с.
15. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.: Артель-М, 1998. - 187 с.
16. Справочник «Сырьё хлебопекарного производства», том 1. Москва, ГОСНИИХП, 2008. - 272 с.
17. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства. Методическое пособие по оборудованию хлебопекарного производства. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.
18. Хлебобулочные изделия. Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 1998. - 295 с.
19. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. - 320 с.
20. Цыганова.Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: Академия, 2006. - 448 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-invest.org>
2. Оборудование кафе и ресторанов, предприятий общественного питания, столовой. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-kobor.ru>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-twirpx.com> › file/149691/
4. Онлайн библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.vbbooks.ru>.
5. Интернет университет информационных технологий [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.intuit.ru>.
6. Торговля (общепит). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>