Министерство образования Саратовской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«сАРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение продовольственных товаров**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

Организация-составитель: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составитель:

Зуйкина В.Н., преподаватель высшей квалификационной категории:

Рекомендована ЦМК

Протокол № 1 от \_\_\_ авг 201\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 12 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 16 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение продовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

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

общеобразовательная дисциплина профессионального цикла

(вариативная часть)

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам

- определять качество сырья и готовой продукции

-проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам

**знать:**

- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;

- классификацию ассортимента пищевых продуктов;

-отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику;

-общие и специфические показатели разных групп товаров.

- требования к качеству.

- товарные сорта. Дефекты.

- условия и сроки хранения

- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -120часов часов;

самостоятельной работы обучающегося - 60 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)** | *180* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *120* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *62* |
| курсовая работа | *16* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *60* |
| в том числе: |  |
| написание рефератов, докладов |  |
| создание презентаций |  |
| *Промежуточная аттестация в форме экзамена* | |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; имеется рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1..Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя

- Стол ученический

- Стул ученический

2.Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1.Натуральные образцы продовольственных товаров.

2.Приборы: ареометр для молока, сахариметр, спиртомер, психрометр

3.Посуда, инвентарь

Технические средства обучения:

1.Видеокассеты с обучающими программами

2.Компьютерные диски с обучающими программами по товароведению продовольственных товаров

Плакатно-печатные средства:

1.. Плакаты, схемы

2 .Каталоги, альбомы

Обучающийся информационный материал:

1.Опорные конспекты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

2. Тесты по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

3. Карточки-задания по органолептической оценке качества товаров

4.Кроссворды по темам курса «Товароведение продовольственных товаров»

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

* + 1. Операционная система Windows XP
    2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Нормативные документы*

1.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. –М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.

2.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002. – 168 с.

3.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002. – 166 с.

4Р.оссийская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и

безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].

5.6.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].

6.Российская Фередация. Законы. О защите прав потребителей [Текст] : [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

*Основные источники:*

**1.Матюхина, З. П.**

Товароведение продовольственных товаров– М; 2014. Гриф: Минобрнауки РФ

*Дополнительные источники:*

1. Азаров, В. Н.

Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 1986

1. Красницкая, Е. С.

Гигиена общественного питания. – М; 1973

3.Поздняковский В.М.

Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4– е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2005. – 522 с.

4.Физиология питания: Учебник Авторы: Позняковский В.М., Влощинский П.Е., Дроздова Т.М. Издательство: Сибирское университетское издательство, 2007 г. 352 страницы Учебник по дисциплине Физиология питания.

5.Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений Королев Алексей, Мартинчик Арсений, Несвижский Юрий Серия: Среднее профессиональное образование (Академия) Издательство: Academia (Академпресс) (2010) Объём: 352 стр.

6.Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2000. – 432 с.

7.Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с.

8.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции – М.

: Пищепромиздат, 2001. – 525 с.

9.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. – 264 с.

10.Елисеев М.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2006. – 304 с.

11.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2006. – 800 с.

12.Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.– М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

13.Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. -256с.

14.Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 203 с.

15.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2008. – 592 с.

16.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2002. – 496 с.

17.Личко Н.М., Кудрина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 616 с.

18.Мелькина Г.М., Аношина О.М., Сапронова Л.А. и др. Введение в технологию продуктов питания. – М.: КолосС, 2006. -248с.

19.Нечаев А.П. Пищевая химия. Изд. Второе, перераб. и исправленное. – СПб.: Гиорд, 2003. – 632 с.

20.Николаева М.А. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996. – 221 с.