

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*И.А.* - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

---

**ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ**

43.01.01 Официант, бармен

*по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии*

*на базе основного общего образования*

Великий Новгород, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии, 43.01.01 Официант, бармен утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Шараева А.В. *преподаватель*

Кравченко С.В. *методист УМО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3 Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению	10
3.2 Информационное обеспечение обучения	10
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>12</b>
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	12
<b>6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

---

## Товароведение пищевых товаров

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, по направлению подготовки 43.01.01 Официант, бармен:

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Официант, бармен.

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (ОПОЗ).

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

Развитие общепрофессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха по стандартам WorldSkills.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

**знать:**

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК2.2.Обслуживать потребителей бара, буфета.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

## **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретические занятия	34
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
подготовка рефератов	4
составление кроссвордов, задач, таблиц, рекомендаций, тестов	30
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1. Изучение основных понятий товароведения (введение)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1,2	
	1	Вода. Минеральные вещества. Углеводы. Белки. Жиры. Витамины.		
	2	Прочие соединения. Энергетическая ценность. Качество пищевых продуктов и методы определения.		
	3	Стандартизация. Сертификация. Маркировка. Хранение пищевых продуктов и консервирования.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	3
	1	Составление таблицы с выводами и рекомендациями по оптимальному соотношению органических веществ в рационе питания по теме «Химический состав». Составление схемы классификации жиров и белков. Привести примеры их биологической роли в организме человека.		
	2	Решение задач на энергетическую ценность пищевых продуктов. Обработка навыков органолептической оценки качества товаров.		
	3	Распознавание основных знаков маркировки товаров. Расчет контрольных цифр штрих кода.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить реферат на тему «Роль витаминов в питании человека». Составить условия задачи на энергетическую ценность пищевых продуктов. Составить кроссворд на тему «Химический состав».		<b>6</b>	2
	Тема 2. Изучение ассортимента вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
1		Чай, кофе – краткая характеристика. Пряности, приправы Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению.		
2		Спирт. Водка. Ликеро-водочные изделия. Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению.		
3		Виноградные и плодово-ягодные вина. Требования к качеству. Хранение. Рекомендации к употреблению		
4		Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Требования к качеству.		

		Хранение. Рекомендации к употреблению.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	3
	1	Ознакомление с ассортиментом чая и кофе, пряностей и оценка их качества		
	2	Ознакомление с ассортиментом водки и определение качества водки по внешнему виду. Определение их качества ликеро-водочных изделий		
	3	Определение их качества виноградных и плодово-ягодных вин.		
	4	Определение качества пива. Дегустация безалкогольных напитков и определение их качества.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить рекламу на «Чай и чайные напитки» или на «Кофе и кофейные напитки». Собрать коллекцию плодовых пряностей и сделать к ним аннотацию. Изучить ассортимент алкогольных напитков ведущих товаропроизводителей и составить к ним таблицу с кратким описанием продукции и рекомендациями к ним.		<b>8</b>	2
Тема 3. Изучение ассортимента кондитерских товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	2
	1	Общие сведения. Классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные изделия. Шоколад Сырье. Краткая характеристика. Требование к качеству. Рекомендации.		
	2	Кондитерские изделия. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации. Печенье, пряники		
	3	Пирожные, торты и прочие виды. Краткая характеристика. Требование к качеству. Хранение. Рекомендации		
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	3
	1	Распознавание видов фруктово-ягодных кондитерских изделий по внешнему виду и оформлению. Ознакомление с видами и ассортиментом шоколада и оценка его качества по стандарту.		
	2	Распознавание ассортимента конфетных изделий, печенья и пряников и оценка их качества.		
	3	Распознавание ассортимента пирожных и тортов и оценка их качества		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить проблемные вопросы на рекомендации по использованию и сочетаемости кондитерских изделий. Составить трехуровневый тест по теме «Мучнистые кондитерские изделия».		<b>5</b>	2
Тема 4.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2

Изучение ассортимента овощей и плодов	1	Краткая характеристика овощей и плодов		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Распознавание видов овощей и плодов и определение качества по внешнему виду		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Описание экзотических плодов и рекомендации по употреблению к алкогольным напиткам.		<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 5. Изучение ассортимента продуктов переработки зерна	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Краткая характеристика круп и муки, макаронных изделий		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Распознавание ассортимента круп и муки, макаронных изделий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление рекомендации по употреблению круп и сочетаемости с другими продуктами		<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 6. Изучение ассортимента молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>2</b>
	1	Краткая характеристика молока и кисломолочных продуктов		
	2	Краткая характеристика сыров		
	3	Краткая характеристика мороженого		
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	<b>3</b>
	1	Определение качества молочных товаров		
	2	Определение качества сыров		
	3	Определение качества мороженого.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить таблицу по ассортименту и составу мороженого, реализуемого в Великом Новгороде ведущими товаропроизводителями		<b>3</b>	<b>2</b>
	Тема 7. Изучение ассортимента мясных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>
1		Краткая характеристика мяса убойных животных.		
2		Краткая характеристика колбасных изделий		
3		Краткая характеристика мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.		
<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
1		Ознакомление с тканями мяса и характеристика разруба туши согласно стандарту.		
2		Ознакомление с ассортиментом мясных кулинарных изделий и полуфабрикатов.		

	3	Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить рекламу по использованию мясных полуфабрикатов в кулинарии.		3	2
Тема 8. Изучение ассортимента пищевых жиров и яиц.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Пищевые жиры. Краткая характеристика. Требования к качеству. Использование. Яйца куриные, яичные продукты. Краткая характеристика. Требования к качеству. Использование.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3
	1	Распознавание ассортимента жиров и определение их качества.		
	2	Определение качества яиц, овоскопирование.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить тест по теме «Пищевые жиры и яйца куриные».		2	2
Тема 9. Изучение ассортимента рыбных товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	Краткая характеристика семейств рыб, отличительные особенности, рекомендации по использованию.		
	2	Продукты моря, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Краткая характеристика, рекомендации по использованию, условия и сроки хранения.		
	3	Рыбная икра. Краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, рекомендации по использованию.		
	<b>Практические занятия</b>		3	3
	1	Распознавание ассортимента рыб по наглядным пособиям.		
	2	Определение качества продуктов моря, рыбных полуфабрикатов и рыбных изделий.		
	3	Определение качества икорных продуктов органолептическим путем.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Поиск материала и подготовка рекомендации по использованию в кулинарии новых пород рыб.		3	2
	Всего		102	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения пищевых продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий и раздаточного материала;

Технические средства обучения (по необходимости):

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### основные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр "Академия", 2018.-
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### дополнительные источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
владеть методами оценки качества пищевых продуктов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы
определять качество основных групп товаров	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка

	внеаудиторной самостоятельной работы
давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
методы оценки качества пищевых продуктов;	Устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы
товароведческую характеристику основных групп товаров	Устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы

## **5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ**

##### **1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

###### **Примерный перечень вопросов**

1. Вода: роль воды в организме, суточная потребность, содержание воды в пищевых продуктах.
2. Белки: определение, классификация, функции в организме, суточная потребность, последствия избытка и недостатка, основные источники белков.
3. Жиры: определение, классификация, функции в организме, суточная потребность, последствия избытка и недостатка, основные источники жиров.
4. Углеводы: определение, классификация, функции в организме, суточная потребность, последствия избытка и недостатка, основные источники углеводов.
5. Витамины: классификация, функции, основные источники.
6. Минеральные вещества: классификация, функции, основные источники.
7. Понятие об энергетической ценности пищи.
8. Качество пищевых продуктов и методы определения.
9. Стандартизация и сертификация. Маркировка.
10. Хранение пищевых продуктов и методы консервирования.
11. Чай - краткая характеристика, ассортимент, требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению.
12. Кофе - краткая характеристика, ассортимент, требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению.
13. Пряности, приправы - краткая характеристика, ассортимент, требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению.

- 14.Спирт. Водка. Ликеро-водочные изделия. Ассортимет.Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению.
- 15.Виноградные и плодово-ягодные о вина. Ассортимет. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению
- 16.Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Рекомендации к употреблению.
- 17.Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 18.Шоколад: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 19.Фруктово-ягодные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 20.Овощи: классификация, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 21.Плоды: классификация, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 22.Крупы: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 23.Мука: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 24.Макаронные изделия: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 25.Сыры: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 26.Колбасные изделия: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 27.Мясные деликатесы: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 28.Пищевые жиры: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 29.Рыбные продукты: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.
- 30.Морепродукты: классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.

## **1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет

творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

### **1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

## 6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_/\_ учебный год и  
утверждена начальником учебно – методического отдела  
от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_/\_ учебный год и утверждена  
начальником учебно – методического отдела  
от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)