

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.08 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»

для специальности:

19.01.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ОП - 2 г.10 м - очное обучение

Год начала подготовки по УП - 2024 год

Махачкала, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПЦ.08 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова»
Аграрно-экономический техникум имени М.Ш. Абуева

Разработчик:

Преподаватель



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова
(инициалы фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК
специальных дисциплин
от 20 декабря 2024, протокол №4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А.Ашурбекова
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ



подпись

Магомедов Д.А.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.08 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров» является общепрофессиональной дисциплиной за счет часов вариативной части.

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

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

- применять методы товароведения;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- определять калорийность пищи;
- рассчитывать нормы естественной убыли.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- вопросы рационального питания;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- консервирование пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **обладать следующими общими компетенциями:**

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -118 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа;
- самостоятельной работы обучающегося -14 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	1442
в том числе:	
подготовка доклада	
составление конспекта	
повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов	
Форма промежуточной аттестации:	
1 семестр – экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			28	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2	1
	1	Сущность цели и задачи товароведения.		
	2	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Основные понятие в товароведении: виды, разновидности, сорта, ассортимент.		
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Химический состав пищевого продукта. Потребительские свойства продовольственных товаров (химическая безопасность, санитарно-гигиеническая безопасность).		
	2	Пищевая ценность продуктов питания: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и доброкачественность.		
	3	Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	4	
	Практические занятия			
	1	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.		2	
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	2
	1	Физические свойства пищевых продуктов. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов (органолептический, измерительный). Дефекты продовольственных товаров.		
	2	Сертификация продукции общественного питания. Основы стандартизации в общественном питании.		
	Практические занятия		2	

	1	Методы определения качества товара. Проведение органолептической оценки качества готовой продукции.			
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.		2		
Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	2	
	1	Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продовольственных товаров по сохранности. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.			
	2	Процессы, происходящие в пищевых продуктах во время хранения: физические, химические, биологические, микробиологические.			
	3	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.			
	4	Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров			
	Практические занятия		4		
	1	Расчет естественной убыли. Решение ситуационных задач.			
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.		2		
	Использование активных и /или интерактивных форм проведения занятий				
	1	Проведение занятия «Хранение продовольственных товаров» в форме интерактивной лекции.			
	2	Решение ситуационных задач на практических занятиях.			
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала		2		1
	1	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.			

	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций, учебника, Интернет-ресурсов.		2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			98	
Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала		2	2
	1	Зерно, как важнейший продукт сельскохозяйственного производства, его строение и химический состав. Виды зерновых культур: хлебные злаки, гречишные и бобовые. Оценка качества зерна.		
	2	Крупы: пищевая ценность. Виды, сорта круп по способу обработки и качеству.		
	3	Продукты переработки зерна: мука, крупа, хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация муки, её химический состав и виды помола. Требования к качеству муки.		
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, оценка качества, болезни и дефекты, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		4	
	1	Распознавание ассортимента и органолептическая оценка качества макаронных изделий.		
	Использование активных и /или интерактивных форм проведения занятий			
	1	Работа студентов в микрогруппах на практических занятиях.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству хлеба, транспортировка и хранение».		2	
Тема 2.2 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика клубнеплодных, корнеплодных, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей: виды, классификация, болезни и повреждения. Требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии.		
	2	Семечковые плоды: виды, классификация, характеристика основных помологических сортов, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения.		
	3	Косточковые поды, субтропические, тропические плоды, орехоплодные грибы и ягоды. Виды, характеристика основных помологических сортов, болезни и		

		повреждения, требования к качеству и хранению.		
	4	Переработанные плоды и овощи. Классификация по методам консервирования. Сущность отдельных методов консервирования. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы свежие и переработанные.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества овощей.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества плодов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада по группе плодовоовощных товаров.		4	
Тема 2.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе, кофейные напитки. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие.		
	2	Пряности и приправы. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, химический состав, влияние на организм человека, показатели качества и сроки хранения.		
	3	Значение вкусовых товаров в питании. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка.	4	
	Практические занятия			
	1	Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества приправ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Пряности, их классификация, условия и сроки хранения. Использование пряностей в кулинарном производстве»		4	
	Тема 2.4 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		2
1		Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Ассортимент фруктово-ягодных, карамельных, шоколадных изделий. Оценка качества кондитерских товаров.		
2		Конфеты, драже, мучные кондитерские изделия. Оценка качества кондитерских товаров. Товарные сорта. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.	4	
Практические занятия				
1		Изучение ассортимента и оценка качества конфет и конфетных изделий.		

	2	Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Мучные кондитерские изделия»		4	
Тема 2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Ассортимент растительных масел, требования к качеству.		
	2	Животные, кулинарные жиры, маргарин. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента пищевых жиров.		
	2	Оценка качества растительных масел органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		2	
	Тема 2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала		2
1		Молоко, сливки, мороженое. Кисломолочные продукты: классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
2		Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.		
3		Масло из коровьего молока, сыры, спреды; классификация, ассортимент, химический состав, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
4		Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки.		
Практические занятия		4		
1				Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок.
2		Изучение ассортимента и оценка качества масла коровьего.		
Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Переработанные, рассольные и кисломолочные сыры»		4		
Тема 2.7 Яйцо и продукты его	Содержание учебного материала		2	

переработки	1	Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.		2
	2	Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		2	
Тема 2.8 Мясные товары	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация мяса убойных животных. Особенности химического состава, пищевая ценность, виды, классификация, категория упитанности, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения.		
	2	Мясные субпродукты, кулинарная разделка туши, характеристика отрубов. Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы. Оценка качества мясных товаров. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества мяса.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта «Колбасные изделия».		4	
Тема 2.9 Рыбные товары	Содержание учебного материала		4	2
	1	Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, сушеная, копченая.		
	2	Классификация продуктов переработки рыбы. Виды, сорта, дефекты, условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Оценка качества рыбных товаров. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества рыбы.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	

	Составление конспекта «Икра из разных видов рыб, как ценный пищевой продукт»			
Тема 2.10 Крахмал, сахар, мед	Содержание учебного материала		2	
	1	Крахмал, сахар, мед: классификация, ассортимент, требования к качеству, Упаковка, условия и сроки хранения. Пищевая ценность. Значение в питании		2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества сахара.		
	2	Изучение ассортимента и оценка качества меда.		
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта лекций и учебника.		4	
Тема 2.11 Использование пищевых продуктов в общественном питании	Содержание учебного материала		2	
	1	Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современного производства и потребления.		1
	Всего		118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для размещения наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов
- бланки нормативных документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – www.garant.ru, свободный.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] – www.garant.ru, свободный.
3. Сан ПиН 2.3.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: Технорматив, 2016. – 275 с.

Основные источники:

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 12-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 494 с.

Дополнительные источники:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 9-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://mirznanii.com>;
2. [http:// www.eda.ru](http://www.eda.ru);
3. [http:// www.rosstandart.ru](http://www.rosstandart.ru);
4. [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru)
5. [http:// www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
применять методы товароведения;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
определять качество сырья и готовой продукции	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
пользоваться нормативной документацией	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
Знания:	
теоретические основы товароведения продовольственных товаров	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
вопросы рационального питания	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
кулинарные свойства пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий
консервирование пищевых продуктов	устный опрос, контроль самостоятельной работы, контроль практических заданий

Результаты обучения (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	наблюдение за участием в профессионально значимых мероприятиях (классных часах, кружках), за ответственностью за качество своей работы
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации, анализ действия на соответствие эталону (нормам), наблюдение за умением выстраивать план (программу) деятельности, оценка результатов своей деятельности, ее эффективность и качество
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации, оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации, оценка личностного развития
	наблюдение за организацией работы с информацией, оценка умения выделять профессионально-значимую информацию (в рамках своей профессии)
	оценка эффективности использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
	наблюдение за организацией коллективной деятельности, за демонстрацией собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями, демонстрацией коммуникативных навыков и умением общаться в команде
	оценка демонстрации исполнительности и ответственного отношения к порученному делу, демонстрации способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
	наблюдение за системной и качественной работой над всеми видами заданий (учебной, поисковой, кружковой, исследовательской, практической работой), участием в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, программах саморазвития, самообразования, созданием портфолио
	наблюдение за участием в семинарах по производственной тематике

